

ÖSTERREICHISCHE
NATIONALBIBLIOTHEK

104.544-D

J. H. 1756

~~104.544 - D~~



104.544 - D



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad, uz vještu uporabu nauke i iskustva.

Uredništvo i Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 7 franaka na godinu. Uvratbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč. redak. Čiče računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Glavni urednik i izdavalac: P. L. BIANCHINI

Odgovorni urednik: N. ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Uredništvu i Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 prosinca 1881.

Ciena je listu 3 forinte na godinu

ŠIBENIK, 1 prosinca 1881.

Našim štociim.

Tko pozornost promotri povjest razvitka raznih vjekova, lako da opazi, kako se danomice novih potreba radjalo.

Kako su god rasle potrebe, rasla je i nevolja, a to, jer se je htjelo udovoljiti potrebama, a dohodi se ne povećavali. Uzmnožilo se nuzto pučanstvo, da uz stotinu drugih nezgoda otegoti ljudstvu obstanak.

Nego danas, dok je novi i stari svijet upro sve svoje sile, da popravi i poboljša svoje gospodarstvo, dok država državu, pokrajina pokrajinu u svakom koraku hoće da dostigne i preteče; dok nas zaokružuje živa borba, dok sve teži za gospodarskim napredkom, mi diemamo, mi živimo u najvećoj tmini; kod nas se gospodari, isto onako, kako su gospodarili djedovi i predjedovi naši. Svak vidi, da ljetine izdaju, da su dohodi danomice manji a troškovi veći, da nam prieti očita propast, ali nitko neima ni sile, ni snage, da se otrese predsudâ i zasječe nov, pravi put, put iskustva na temelju znanosti.

Istina, da od te borbe, koja je zaredala unakrst svieta, doprla je i do nas po koja zraka, al to je samo neznatna točka usried puste goleti.

U Dalmaciji se htjelo lista, koji da zavede i kod nas borbu za gospodarskim napredkom, da predoči našim gospodarim sve ono u čem su drugi narodi napredovali, a što je i kod nas uporabivo; riečju, da nas dovede uspored narodim, koji su nas pretekli.

Nakon dugog napornog i uztrajnog rada, pomoću raznih gospodara, evo oživotvorile su se naše

nade a mi nadahnuti nekim otajstvenim glasom, koji nas bodri na ovo hrabreno djelo, razvijamo danas naš barjak. Na našem barjaku napisano je: rad, rad, rad.

Uvjereni, da obće blagostanje zavisi a blagostanju pojedinaca, a da temelj blagostanju pojedinca, razboriti je rad uz vještu uporabu nauke na iskustvu, živom željom za napredkom nastojat će mo, da raztjeramo tmine, koje nas danas zaokupile. S toga evo danas javno iztichemo načela, kojih će se držati naš list. Rad, kao dužnost svakoga, rad, na temelju znanosti, na temelju iskustva, na temelju napredka.

Mi će mo zastupati u našem listu sva narodno gospodarska pitanja naše pokrajine i susjednih nam pograničnih zemalja, a baviti će mo se posebnimi poučnim člancima o poljskom i domaćem gospodarstvu i to onim redom i u ono doba, kad je te poslove zgoda obavljati. Vinogradarstvu i vinarstvu, voćarstvu, maslinarstvu i uljarstvu, posvetit će mo osobitu pomnju, jer su temelj našeg gospodarstva i jer je na njima osnovana i oko njih se vrti vas naš promet i sva naša izvozna trgovina. — A bud je kućanstvo uzko spojeno domaćim gospodarstvom, i jer nam je želja, da budemo pri ruci i našim gazdaricam, koje su obično desna ruka gospodara, donasat će mo crtica i o kućanstvu.

Poznajuć podnebnne i zemljištne blagodati, kojimi nas je narav obdarila, nastojat će mo, da uvedemo iz tudjine, sve ono, što bi kod nas uspjevati i što bi nam koristovati moglo.

Poznato nam je, koliko pusta blaga, kod nas mrtvo leži, koliko se neizmjerno blago u otpadnim s neznanja zapusti, i kako se sirovine naše u tudje zemlje nose i tamo priredjuju, da jih mi opet uz

stotruku cieniu kupujemo. Pobrinuli smo se, da i toj potrebi doskočimo; stoga će i obrtnik i zanatlija naći u svakome broju našeg lista, po koju i za sebe.

Pošlo nam je za rukom izposlovati zajam sjemena. Svi oni gospodari, kojima bude trebalo sjemena bilo od povrća ili od gospodarskog bilja, moći će ga preko nas dobiti; jedino, trebati će im platiti troškove prenosa i obvezati se, da će po žetvi povratiti toliko sjemena, koliko jim se uzajmi. Otvoriti će mo i posebni stupac za svakovrstna gospodarska pitanja, koja će nam gospodari po potrebi stavljati, pa će mo kroz list priobćivati dotične odgovore.

Daleko od političkih i vjerskih pitanja, kao i od mjestnih i osobnih strasti, i prkosa, naš će list zastupati jedino gospodarske interese, a biti će pristupan svakomu, koji bude radio za obću korist.

Različna mnijenja, ako nebudu zasjecala, u bitnost stvari, rado će mo priobćivati, jer se upravo iz izmjenjivanja pojmova i misli nadamo uspjehu.

Vrieme, koje sve ruši i ravna, srušit će i zakopat sve krive nazore i pojmove, koji se kod nas pomiču pri današnjem gospodarenju, a na tim razvalinama uhvamo se, da će prosjati luč napredka, pa da će u buduće osvanut bolji dani, gospodarskom blagostanju. Suvišno je da objavimo, da će mo biti zahvalni svim onim, koji nas budu podupirali u našem radu. Osobito se nadamo, da nas neće zanemariti, ni madi izučeni, ni stariji izkusni gospodari.

Svi oni, koji nas podupru osjetit će doisto, da su izpunili jednu dužnost, i oćutit će onu nasladu i zadovoljstvo, koje osjeća svaki pošten čovjek, kad nešto dobra učini.

Uredništvo.

PODLISTAK.

PLUG.

U zabiti i samoći, daleko od buke i vrpore, mirno težak plugom ore zemlju, da pripravlja hrane za svakoga. To prastaro orudje, toli blagodatno, koje u najvećim nezgodam i neprilikam zadržnog života, ljudstvu je hrane pribavljalo, nije u cieni, koliko bi imalo biti. No ipak čitajte povjest svih naroda, i vidit će te, da kroz zulumčarstva, pokolje i krv, plug je jedino orudje, koje, uvijek blagodatno i blagoslovljeno, neockvrnjeno prolazi vjekove.

Nego rek bi, da što veće ljudstvo u prosvjeti odapinje, da se to veće tudji od matere zemlje, i zazire od pluga. Virgilij još za svojih vremena jadikovao je: *non ullus aratro dignus honos*; premda za starih rimskih doba, čestokrat su Vladini poslanici zalazili polje, da traže senatore i vojskovođe. „Onda — kaže Plinij — glavni zapovjednici vojske, svojim su rukom obradjivali zemlju, a zemlja se radovala da ju ore plugom lovom ovjenčan, i da s njim upravlja pobjedonosni orač“.

Vico kaže „da su polja bila prvi žrtvenici“. I zbilja čovjek se je imao strahopoćitanjem prostrieti na obradnju zemlju, koja svake godine uzvrat izplaćuje njegov trud, otimala ga je skitnji i označila mu stojištinu. A kad plug ustanovi domovinu, stvara utočište rada, sloge i mira; doćim pri-

teželi izseljenika zlatna ruda, da podigne grad, njegov je temelj krvlju omašćen, kroz sebične pohlepe, i najogavnije strasti. Inokosnik, polugom u ruci, traži dragocjenu rudu, da ga u čas obogati, i zadovolji njegove strasti, ali tko izseli sa cietom obitelji, taj netraži nego krpat ledine, da ju plugom izkrči, pa da svojim trudom u miru žive.

Plug je znamen rada, mira i uljudstva. Kad grozote rata okrenu jednom pokrajinom, tad nestane pluga. Zemlja je vojskom pogažena, polje leži poharano. — Al netom ta nevolja odumine, eto ti pluga, da krvavu grud u izazove na novi život!.... Kad su Holandežke idraulicne sisaljke presušile Haarlemsko more, plug je prokrčio prvi trag uljudstva na *polders*, gdje su se prvo opažale svakovrsne nezgode. Netom plug svoj lemiš zabode u blatija, nestane groznice!

Dakle plug, koji označuje domovinu, koji kroz sve zemane hrani ljudstvo, doisto je najblagodatnije a i najstarije orudje na svijetu.

Ovo drevno orudje, malo se što u obliku promienilo, premda su njegove postepene savršenosti ipak očiti znak većeg uljudstva.

Kako su god kovine sve to veće otimala maha u raznim uporabam, tako se i poljsko orudje sve više usavršivalo. Netom se drvu željezo zamjenulo, tad se mogla dublje zemlja krčić, i bolje radjat. U Francezkoj je Mathieu de Dombasle, prvi počeo usavršivati poljsko orudje. Nego i tamo nerabe se obično najbolji plugovi. Teški plug, koji se i danas po Normandiji pomiče, naliči onomu, kojeg je kra-

ljica Matilda izvezla na sagovlju, koje je sahranjeno u Bayeaux.

Englezi su prvi pokušali; da upotrebe parne plugove, premda bit će tomu jedva kakovih 20 godina, da se ta način sasvim uveo.

Ako želite suditi o stepenu uljudstva jednog mjesta, to pogledajte mu na plugove. De Amicis pripovjeda, kako obradjivaju zemlju u Tangeri. „Arapin bockao je ostanom tovara i kozu, koji bijahu skupa upregnuti za mali čudnovati plug, koji se možda običavao s ovu stranu četiri hiljade godina.“ Neki su mu pak kaživali, da čestokrat žena i tovar po-težu ralo. Kako da bude uljudstvo u tom mjestu?!

Nasuprot svrnite pogled na Engležku. Tamo krče polja parnim plugovima Howarda, Fowlera, Aveling-Portera, Barforda, Perkina itd., kojim se uspješno radi, šteti se vrieme, trošak i trud. Takvi plugovi dnevice se šire po Francezkoj, Italiji i drugim naprednijim predjelim Evrope. Uz današnji napredak poljodjelstva, rieči sv. pisma poglavito zaligaju za divlje narode: „zemlja da je prokleta s tebe; s mukom ćeš se od nje hraniti do svojega vjeka; trnje i korov će ti radjati; sa znojem lica svojega ješćeš hljeb.“

Parni plug zaštedi trud čovjeku, a zemlja za uhar radja. Koliko čovjek može svojim razumom! Kamo sreće, da bi čovjek uvijek sledio naputke prave znanosti i pravednosti! Nego čestokrat čovjek zaboravi, da mu je zemlja poklonjena, da iz nje uhara dobije, a nipošto da ju iztroši, a još manje da ju tamani. Amerikanac Juraj Marsh kaže: „Tama-

Kako da se umnoži stočarstvo.

Motrimo li pažljivo izvoz i uvoz stoke i srazmjerimo jedno i drugo sa domaćim proizvodima iste, opaziti će mo, da je izvoz mnogo veći od uvoza i domaćeg uzgoja. Ako još dodamo, da se većinom uvadja mršava marva, dočim se odvažava utovljena, pak srazmjerimo sve sa domaćim proizvodima krme (hrane) i sa današnjim stanjem našeg blaga, to će mo odmah vidjeti, da je naše stočarstvo krenulo jako natrag, te da će mo u desetak godina ovakova gospodarenja sa stokom, biti željni i vidjeti marve.

Mi gojimo stoku još sasvim primitivno, o stvarnoj gojitbi stoke u spoju sa poljskim gospodarenjem nema govora. Ili se drži premnogo blaga, pak sve gladije, ili se drži blago, koje nanaša štete, a postupa se s njim, kao u Adamovo doba.

Govedja pak kuga kosi nam dnevne goveda, a metilj, crkavica i druge bolesti, ovce.

Marva hrani se jedino sienom ili travom, što si sama napase, a da bi se gdje gojila djetelina, liekarica, esparzeta ili repa, da bi se upotreblila plieva, maslini ili vinovi zaostaci kao hrana, o tomu nigdje ni spomena.

A ipak je priznato, da nijedna pokrajina u svoj cislajtaniji nije prikladna marvogojstvu, kako što je naša.

Prostrani pašnjaci i livade Imotske, Sinja, Knina i Kotara Zadarskih, dale bi pri razboritu gospodarenju hrane za deset puta toliko marve koliko se danas tamo goji. U primorju i po otocima uz malo pomnje, bilo bi hrane za stada ovaca i za gdjekoju kravicu gorske pasmine.

Ali čemu sve to, kad se kod nas već iztrošena i krčljava domaća pasmina, kao jedina i najbolja drži. Motreli se stada, kad se vraćaju sa paške, opaziti je tu blaga svake boje i svake veličine. Pretežna je većina, doduše, podoljske pasmine, a u primorju i po otocima domaće gorske pasmine. Ni jedna ni druga pasmina nedaje dobrih muzara, ako dađe krava poprieko litar mlika na dan, u 365 dana što no jih ima godina, to je sve što može dati. Oboje se pasmine teško tove, a sve njihove prednosti su u tom, da se kadkad od podoljske pasmine može uzgojiti dobar par volova za oranje i tegljenje.

Ovce pak stranom su proste domaće pasmine stranom Bergamaske. Vuna jim je najprostija, meso malo tečno, a godišnje najviše 60 litara daju mlika.

Pošto je naše blago jako naklonjeno poboljšanju, kako su to pokušali u Sinju, Vrljici, Pagu i Rabu dokazali, bilo bi dobro uz bolju njegu križati naše blago pasminama boljih i plemenitijih svojstva, a naravi one iste, koje su naše pasmine. Imali smo prilike vidjeti govedjih pasmina križanih sa Maria-hoforskom i Švajcarskom, i već drugo koljeno nosilo je na sebi plemenita obilježja gorinavedenih pasmina, a podnašalo je sasvim dobro, toli nepogode slabe gojitbe, toli one hrdjave i nedostatne hrane.

I ovce križane sa pasminom Negretti, uzpjevaju izvrstno. Težaku i maloposjedniku teško je nabaviti plemenita bika ili plemenita ovna, pa pušta da mu se marva oplodi po volji, bilo na paši ili gdje

nenje, koje čovjek počinja, poremećuje odnošaje i uništava ravnovesje između ustrojnih i neustrojnih bića. Zemlja sve to veće postaje neprilicnim stanom, po njezina najplemenitijeg stanovnika, dočim budeli se i unapred čovjek ovako podnašati prama svojoj hraniteljki, zemlja će sve to manje radjati, nastatiće promjena u podneblju, odtle mnoga ljuta nezgoda ljudskom pokolenju.

Prihvatimo se dakle pluga, vratimo se prirodi, ne da zatremo uljudstvo, jer bi to bio zločin, ali da spojimo sa uljudstvom moć zemlje, da crpimo iz njezinih njedara vrline i kreposti, a da napredku današnje znanosti pridružimo skromnu priprostost naših pradjedova.

Podignimo poljodjelca do onog ugleda, kojeg zazluguje u ljudskoj zadruzi; jer ako je kralj dostojanstven, kad se naslanja na prestolje, poljodjelac je veličanstven kad drži plug!... Ama ako je kralj svedjer okružen dvoranom, oružjem i vojnicima; poljodjelac je osamljen u svom polju, i nitko nevidi znoj njegova čela, kad pripravlja kruh za ljudstvo. Pa stoga od Virgilijevih vremena, do našeg doba, plug nije bio nikad pristojno čašćen; — non ullus aratro dignus honos!...

Ali kad se ozbiljno promisli na sve ove stvari, svaki razborit čovjek, prolazeći mimo težaka koji plugom ore, imao bi skinuti klobuk.

se pruži prilika; a to je upravo najveća nevolja, kojoj se mora doskočiti.

Država, koja toliko troši za pastuharne, nebi mogla priskočiti u pomoć i težaku i malom posjedniku, držeći na obće razpolaganje po kojeg bika i ovna plemenite pasmine?

Očekivati opet sve od države, koja težkom mukom, uz mnogobrojne druge troškove, koji su prešnji sad mnogo čini, nebi bilo ni liepo, ni pametno. Najbolje je po našoj poslovici: uzdat se u se i u svoje kljuse; stoga savjetujemo i predlažemo, da se težaci i maloposjednici udruže u deset ili petnaest na broju, pa sakupe potrebni novac, i sami nabave plemenita bika ili plemenita ovna. Obćine i gospodarska društva, kao i vlada bit će jim u tom pri ruci.

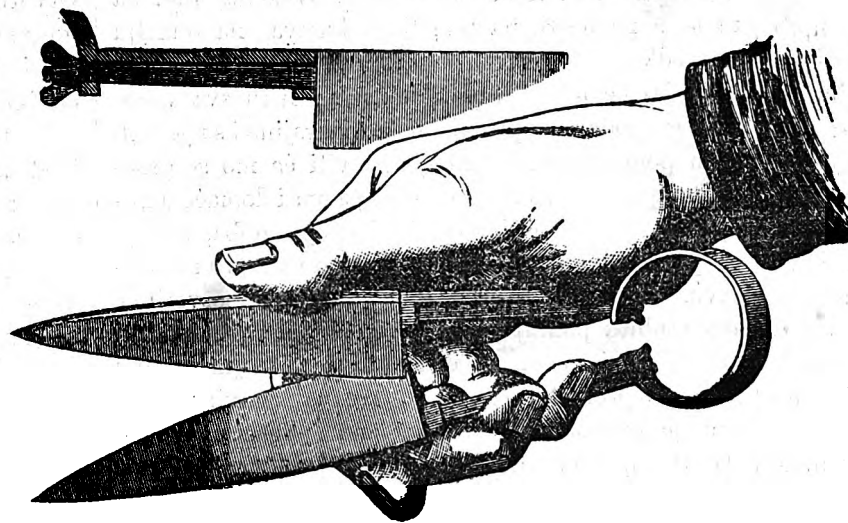
Svak imade pravo oploditi nekoliko glav, tko prekoraci taj broj mora uplatiti za svaku oplodjenu glavu 50 novč.

Svaki član društva, dužan je gojiti i hraniti dotičnog bika ili ovna nekoliko vremena. Ako je 12 članova u društvu, nek hrani i njeguje svaki član po mjesec dana. Kojeg će mjeseca pojedini član hraniti i njegovati, odlučuje sreća, koju si svaki sam izvuče.

Ovim načinom oplemenilo bi se u malo godina naše blago, moglo bi se gojiti na svakoj četvornoj milji 70 glav blaga više, nego što se danas goji, podiglo bi se narodno blagostanje, uvelo bi se sustavno, razborito razplodjivanje i njegovanje, a novac, koji se danas troši u nabavljanje potrebita blaga, ostao bi vas u zemlji.

O pripravljanju maslinâ za jelo.

Talijani i Francuzi tjeraju priredjenim maslinam obrt na veliko. U trgovini šalju jih obično



Slika 1. Nožice za striženje ovce. Ovim nožicama strižu se ovce brže i sigurnije. Ako jim se slučajno isloži ostrac, lahko se izmieni, jer je svaki ostrac odijeljen i pričvršćen posebnim vijkom (šarafom), kako to gornji dio slike kaže. Ove nožice stoje 2 for. 60 novč.

u staklenicam duga široka vrata, sa ukusnim nadpisom, pa tako za stvar vrijednu 40 ili 50 novč. dobiju jednu i 2 forinte. Oni priredjuju stranom zelene, stranom zrele masline. Zelene su za trgovinu, dočim su zrele za domaću uporabu.

Uberu masline obično iz jutra i to mjeseca rujna, listopada, studenog ili čak prosinca. Masline, koje se zelene priredjuju, sasvim su nezrele t. j. onakove, u kojima još neima ulja ili ga ima jako malo. One koje se priredjuju zrele, beru se sasvim zrele. Pripravljaju se samo zdrave i jedre masline; nagrizene, suhe i gnjile nisu za tu svrhu. Odstrani se takodjer lišće i svaka druga nečist, dočim nesmeta ako se ostave petlje. Evo kako se priredjuju:

a) *Zelene masline.* Postave se u vidricu ili lonac, naliže se na nje vode, pa jih se pritisne poklopom da stoje pod vodom. Taj poklop ima biti sasvim čist. U nekim mjestim običaj je posuti masline, bilo zumuradovim (ružmarinovim) ili limunovim ili lovrikovim lišćem, pa nad tim lišćem postaviti poklop, drugi pak, rabe lišće bez poklopa. Ovo neupliva ninajmanje na dobrotu maslinâ; glavno je, da masline ostanu pod vodom jedno trideset dana. Voda se svakog dana mienja; njezina je svrha, da izsisa iz maslinâ treslovinu, jer su radi treslovine masline trpke. Da su masline gotove, pozna se po tom, što se meso lahko ljušti od pačke. Zelene masline priredjuju se još i na sljedeći način: raztopi se u vodi živa vapna ili luga; u toj raztopini može se masline tako dugo, dok jim lužina izpije treslovinu. Da su dovoljno olužene pozna se po tomu, jer se meso lahko odiele od pačke, i jer takove masline nisu trpke.

b) *Masline u razsolu* (salamoja). Naprije je prirediti razsol; taj se posao lahko obavi, jer se sol raztopi brzo u vodi. Neki naprave razsol dan prije, i puste, da se otaloži nečist; pa sljedećeg dana prociede.

Posuda mora biti sasvim čista. Na dnu iste

postavise nekoliko listova dušice, zumurada ili lavorike, a nad tim red maslinâ.

Nad maslinam opet se pospe koromača, kadulje, gvozdike, mažurane ili aniza, kako se koji miris i tek ljubi.

Ovo naslaganje maslinâ i mirisava bilja, nastavlja se, dok je posuda puna. Ulje se napokon razsol (nek je za dva prsta poviše najgornjeg reda maslinâ) i pokrije se posuda. Nekoliko dana kašnje, kuša se, je su li masline gotove.

c) *Pečene masline.* Masline sasvim zrele izpeku se iztiha u krušnoj peći. To pečenje traje 1 ili 2 sata. Kašnje jim se primješa malo koromača i soli. Ovako priredjene masline, jako su tečne, ali jako opliesnave; pa da se to nedogodi držati jih je raztrte na tanko.

d) *Zrele masline.* Crne zrele masline drže se u vodi dok postanu slatke. Kašnje naslažu se u posudi sa mirisavim biljem i naliže se na nje razsol. Ovako priredjene masline vehoma su tečne.

e) *Masline u ulju.* Naprije je lužinom izvući treslovinu; zatim primiešati mirisava bilja, pa metnuti sve skupa u čistu staklenicu, koja se napuni dobrim zdravim uljem i čvrsto začepi.

f) *Pretučene masline.* Pretuku se masline, kad jih se hoće gotove na brzu ruku, jer se pritukom prištedi ono dugo mjenjanje vode.

Pretuku se samo, da jim pukne koža i meso, dočim pačka mora ostati zdrava. Drže se zatim jedan ili dva dana bilo u vapnenoj ili pepelnoj vodi, a čuvaju se zatim ili u ulju ili u razsolu.

g) *Nadivene masline.* Nadievaju se samo velike i jedre masline. I njima je najprije izvući treslovinu; kašnje se razrežu preko sriede, ali tako, da kad se izvadi pačka, opet se riz sljubi. Razreže se nuzto na komadiće slanah incuna i malih kiselih kapara, pa se i jednih i drugih metne na mjesto pačke.

Ove su masline izvrstne i uživaju se dugo u ulju, osobito, ako je ulje zdravo a staklenica dobro začepljena.

Svaštice.

Kožnate stvari. Kožnate stvari, kao remenje, hameti, kese itd. kada stoje duže vremena na vlažnu mjestu, opliesnave; postoli opet na suhu mjestu o tvrdnu i okore se. Jednom i drugom zlu doskoči se, ako se dotične stvari pomoću suknene krpe namažu terpentinovim uljem. Terpentinov ulje koristi jako koži, a čuva ju od gorinavedenih nepravila, čuva ju takodjer od miševa parcovâ i crnica.

— l-w —

Ranu i veliku kapulu može se uzgojiti, ako se posije sjeme ožujka mjeseca na toplu sjemenjaku, i ako se razsad pomnjom njeguje. Kad se pokaže treći list,

onda se izvade lukovnice iz zemlje, pokrate jim se žile, pa se opet zarađe na pomnjivo priredjenoj liji, deset centimetâ jednu od druge, a 15 centimetarâ red od reda. Kašnje se njeguju po potrebi. Ovaj način preporuča T. Rumpfer, a mnogi vrtlari, koji goje ovako kapulu, uvjeravaju, da je ovaj način najbolji.

Iz koliko cvjetova sakupi pčela 1 kilogram meda? Danas, kad se čovjek nezadovoljava vaditi šećer iz sladorne trske i buraka, nego ga vadi i iz sirka, kukuruza i čak iz lubenica i tikava, kako to danas u Americi i u Srbiji rade, neće biti gorega, ako navedemo iztraživanja lučbara. A. Dixona iz Dublina, priobćena u „Revue de l'horticulture belge“. Po njegovom računu iz 125 glavicâ djeteline može se dobiti 1 gram sladora, po tom, za 1 kilogram sladora hoće se 125,000 glavicâ. Pošto u svakoj glavicici imade poprieko 60 cvjetova, to se kilogram sladora može dobiti iz 7,500,000 glavicâ. — U medu imade 75 po sto sladora; odnosno tome izvadi se kilogram meda iz 5,600,000 cvjetova. Ovaj nam broj jasno kaže, sa koliko cvjetova moraju pčele sakupiti pelud, da iz njega naprave 1 kilogram meda!

Priveživanje navrćakâ. Toliko krat navrću se voćke, primi se navrćak, pa do mala usahne plemenika. Taj slabi uspjeh tumači se na toliko krivih načina; jer malo tko znađe pravog uzroka nevolje. Obično privežuju se navrćci konopinom, predjom, vunom, špagom, ili pak pantljikom, likom i hartijom. Grof. H. Attems, koji je pokušao sva ta sredstva, pronašao je, da navrćak, privezan predjom, konopinom, vunom, špagom i pantljikom pogine zadavljen. Na oplemenjenom mjestu, navali puno sokova; na brzo nabrekne, pa pošto navedena veziva nepopuštaju, ustave se sokovi pod vezom.

Usljed toga, poremeti se na tom mjestu stanični sustav, sokovi nedopiru više do plemenike pa ona s nedostatka hrane usahne.

Navratak ovezan likom ili hartijom nije podržen tim neprilikom, jer dok nabrekne drvo i lik i hartija se razkinu. Kao najbolju vez smatraju gutaperku (guttapercha), jer je jako razteziva i prozirna. Krozanju može se vidjeti ako se je koža plemenike sljubila podpuno sa onom divljake. Kao vez rabe najslabiju gutaperku, izreže se na komade od 1/4 metra, pa se ti komadi kidaju po potrebi. Gutaperkom se privezuje isto, kao sa drugim vezom. Dobro je povezano, kad zrak nema pristupa do navrnutka mjesta. Jedan metar gutaperke zapada 80 novč. a izreže se iz njega 400 pantljika.

Proti puževom. Neima ni ratara ni vrtlara, koji nije štetovao ogromna kvara bilo od puža golca (Limax agrestis) ili trsova puža (Helix pomatix). Puževi pasu obično po noći, dok gospodar spava, a po danu sakriju se pod kamenje u kutovima i pod zemljom. Sva sredstva proti njima ostala su bezuspješna; te ni posipanje pilotinā, plievi, pepela, ni vapna, nije ništa koristovalo.

U najnovije vrijeme pokazalo se je, da jim kuhinjska sol jako škodi, pa su gospodari upotreabili to sredstvo vrlo dobrim uspjehom. Ali nemože svako da troši novca za sol, koja je dosta skupa. U zadnje vrijeme iznošao je jedan Pariski vrtlar slučajno jednostavan način kako da sakuplja puževe. Puževi su jako lakomni na škrob (amilum). Ako gospodar izkuha 1/4 kilograma škroba, mešne ga u staru vidricu ili kacu, tamo će mu se sakupiti svi puževi. On jih pomnijom pokupi, izadusi i pokrmi, bilo kokosim ili svinjama.

Opet nova vrst loze. Belžijske novine pripovijedaju, da su u šuman portugiske Guinee na obalama zapadno-afrikaniskim našli jednu novu vrst loze. Nosi ime obretnika, te se zato zove: *Vitis Arpsadji*; razlikuje se od svih poznatih vinovih loza, kao takodjer i od šumske loze, pronadjene u afrikaniskom Sudanu po Lecard-u. Jedna taka loza bila je posadjena u botaničkom vrtu u Lizboni, te se je primila i razvila veoma liepo. Korjen ove loze velik je gomolj, koji premlječem tjera mladice; radja dobrim groždjem, ali je trpkā kusa. Nada je, da se ovoj ne priliči doskoči gojitom. Sada se namjerava udomiti ju na otoku Madera, gdje je domaća loza, kako je jurve poznato, mal da ne uništena od trsnog ušenka ili filoksere. Ovoj viesti još nam je pridodati, da po našem iskustvu, ovdje se radi kao mal da ne, kod sviju novo iznadjenih loza u Africi, ne o pravoj vinovoj lozi t. j. vrsti *Vitis*, nego po svojoj prilici o kakovoj vrsti *Cissus*.

Th. M. D.

Najbriži način da se utove svinje, priobčio je dr. Heiden klubu gospodarā u Berlinu. Četvero nedjelno krmče hrani se 15 dana sa kiselim mliekom i ječmom. Ječam se daje izprvice u komadu, da draži i osnaži želudac. Trećeg, četvrtog i petog mjeseca, priredi se ječam u kašu sa mliekom; sedmog mjeseca kukuruza u kaši sa kiselim mliekom; osmog mjeseca graška, ili ječma ili kukuruza pomiešani sa krumpirom i mliekom. Grašak, ječam i kukuruz hrane isto; rabi se onog, koji manje vriedi. Grašak sa mliekom hrani najviše od 4 do 6 1/2 mjeseca, kasnije nekoristi puno. Kukuruz hrani najbolje između 4 i 10 mjeseci, dočim ječam između 2 1/2 i 9 1/2 mjeseca. Plievi nisu dobra hrana za svinje, dočim kiselo mlieko jednu rado, odojci, krumpir se daje dobro pokrmiti, ali se mora prije izkuhati ili dobro popariti. Kiselim mliekom pomiešana, kрма prija jako krmadi, ali radje jednu krmu pomiešanu slatkim mliekom. Krme utovljeno ovim načinom postigne u 10 mjesecih nevjerojatnu veličinu i težinu, a meso i salo su jako tečni.

Pepelikove soli kao djubar lozā U novije vrijeme napredniji vinogradari gnjoje svoje vinograde umjetnim gnjojivim, i to osobito pepelikovim solim. Francuski vinoslovac prof. Andoynaud prokušao je sva pepelikova gnjojiva, i zaključio je sljedeće:

1. Sumporno kisela pepelika i pepelikov solnik prija, jako lozi, još joj više prija dušično kisela pepelika, dočim joj čista pepelika neprija mnogo. 2. Slaba loza potroši isto toliko pepelike, koliko snažna loza. 3. Dušik u velikoj mjeri, više škodi lozi, nego li joj koristi. 4. Pepelikove soli najbolje je pomiešati, sa drugim lozi prikladnim gnjojem, pa tom smjesom pognojiti vinograd. Pepelik priteže k sebi sva druga hraniva. 5. Pepelik udje kroz žile u glavu (panj), pa kroz matrake (lučnje, pruce) u zrnce, gdje razvitač jako podupire.

Trs nepotroši sav pepelik što upije prieko lieta; to se znađe odtud, što se po jamatvi nadje u pruću, u glavi i u žilam još mnogo pepelika. I u soku, koji izteče iz loze kad plače, nadje se pepelika, i to, u svakom litru soka 2.24 grama.

Proti crvim koji se prave u i na siru, rabi se dobrim uspjehom u prah samliveni i vrelom vodom popareni papar. Ako se samo dva puta opere sir u ovoj smjesi, nema više ni traga crvim; dočim sir nedobije ni vonj ni tek papra.

Vino iz rajčica. Kako „Texas“ *Frei Presse* javlja: pravi se sada u pokrajini Texas (Amerika) vino iz rajčica (pomidoro-*Lycopersicum esculentum*). To novo pivo pripovijedaju, da je veoma dobrog ukusa, te da se rado pije. Prošaste godine izumitelj ovog vina gosp. Hageman napravio je 42,000 gallonā. Taj novi proizvod je u istinu jedna vrst sidra (vino od voća), na kojem ni vlada Sjedinjenih država ni ona pokrajina neudaraju nikakav porez. To novo vino je od velike važnosti za ladanjske trgovce i seoske gospodare, koji tim izbjegavaju porez Bell-Punsa. Premda američanski list hvali u velike ovo novo vino, ipak mi mislimo, da je zdravlju škodljivo, jerbo sve Solanaceae radjaju voćem u kojem imade otrova zvana „solanin“.

Novi način da se usčuva meso, izumio je Potel. Evo kako postupa: ono meso koje kani na dugo zdravo uzdržati, polije sa jednom masti sastavljenom iz hladetina, glycerine, treslovine i brašnatog liepla, ovu smjesu nazvao je on *Poteline*, ona je pri toplini 100 C. kapljevitā, dočim se pri 55°, 60° C. okruži i naliči gustom lieplu. Ovo lieplo se okori i postane nepropustno branec tako meso od upliva zraka i vlage, i uzdržeć ga dosta dugo vrijeme sasvim zdrava. I voćni sokovi, koji se veoma lahko pokvare, dadu se čuvati kroz toliko mjeseci, ako se samo posude, u kojimi su sahranjeni zasmole *Potelinom*. Napokon i ribe mogu se ovom tvarju friske uzdržavati. Možda, podje za rukom rabiti ovu tvar i za meso što se prenaša iz Amerike u Evropu. Tom uporabom prištedilo bi



Slika 2. Grohotac za mučenje sa stolcem. Dosad pri mučenju rabi se trnogi stolac, a grotac držao se obično u krilu. Odnad toliko neprilika dolazilo; često pak izmakao bi se grotac iz krila i prolio bi se mlieko. Slika 2 predstavlja grotar i stolac skupa; sastava je sasvim jednostavna, te ga može svako sam napraviti.

se na one preskupe strojeve, što se dandanas rabe kod tog prevoza. Prevoditelj ovih redaka bavio se je cielu jednu godinu praktičnim uzdržavanjem anatomickih preparata sisavaca i riba, pa sudi, da je postupak Potel-a prilično dobar. Kusaće mo i to. (Recueil de med. vit. 1881).

M. D.

Što se sada radi:

Na polju: Tko nije posijao ozimu, neka je posje. Još se može sijati pšenica, raž, ječam, bob, grašak, leca. Tko je dobro masline, može izkrčiti ledinu, da ju do proljeća mraz, toplina i druge zračne blagodati svojim djelotvornim uplivom priprave gojitbi.

U vrtu: posijati je zimsku repu i rodakvu; tko je to ranije učinio, može sada presađivati repu. Okopati je ločiku (salatu), a ako je ovezulja privezati ju je, da obieli.

Sakupiti je pozno sjemenje, sahraniti je sve niežno cvieće, koje lahko podlegne mrazu. Niežno grmlje, ako nemože odoljeti zimi, zamotati ga je slamom. Prvih dana prosinca presađiti je kapulu, luk, okopati je cvietaću i kupus. U onim mjestim gdje je jako zima, zasaditi je i cvietaću i kupus na mjesto zaklonjeno od sjevera, na kojem sunce nedolazi barem do poldana. Jer biline pozebu uprav stoga, što jih sunce rano i prebrzo ugrije. Tko nema takova zaklonjena mjesta, taj će jako dobro učiniti, ako svakog jutra, kad padne mraz po njegovoj cvietaći (cavolo) i kupusu, prije no što sunce grane, dobro ih zalije običnom bunarskom vodom. Pod vodom se mraz polahko topi, a to je uprav što mi trebujemo, jer raztopili se mraz brzo onda usljed nagle promjene topline popucaju stanice a bilina pogine.

U kući: izčistiti je još trovašno sjeme i sahraniti ga je na suhu čistu mjestu. Uvesti je zim-

ske hranjenje u staji. Ako ima više marve, no što može hrane doteći, prodati je odma sve suvišno, a ostaviti je samo onoliko glavā, za koliko ima hrane. Sad je zgoda ako misliš utoviti krmka, da staneš mješati običnoj mu hrani, kukuruza, a da mu salo postane čvrsto i zrnato.

U podrumu: tko još nije pretočio vino, neka ga pretoči i to za liepa vedra dana. Bačva u koju će pretočiti vino, neka je sasvim čista. Ako čim daje, tad ju je dobro izapirati, bilo živim vapnom ili drugom lužinom, jal vodom u kojoj je raztopljeno malo sumporove kiseline. Pranje se nastavi, doklegod nestane neugodnog vonja, a bačva daje opet zdravim vinom. Bačvu naliti je punu, pa dobro začepiti. U slučaju, da se bačva nemože s nedostatka vina naliti, tada se izgori malo sumpora nad vinom, i bačva dobro začepi, jer bi se inače sjeme od gljiva, kojeg ima mnogo u zraku, razvilo na vinu i prouzrokovalo kakovu vinsku bolest.

Sumpor gori na štetu kisika od zraka i pretvara se u sumporitu kiselinu, a sumporita kiselina je plin u kojem nemože ništa živiti. Da vino ne bude zaudaralo sumporom (koji ipak brzo izvjetri i koji nehudi ni najmanje zdravlju) izgori se sumpor na zlici. U tu svrhu zavine se limena zlica u vratu, tako, da držak stoji okomito nad licem (u dubina) zlice. Zapali se sumpor na zlici, pa se uvuče istu polagano u bačvu i drži se unutra dok sumpor izgori ili doklen se neugasi, zatim se izvadi i odma se bačva dobro začepi. Ovo sumporenje, treba opetovati svako 40. danā, jer kroz duge prolazi vavjek nešto malo zraka, a zračni kisik oslabi djelovanje sumporite kiseline, pretvarajuć ju polagano u sumporovu kiselinu.

U vinogradu: Sakupiti je kolce i taklje i ako je moguće spremati jih je na zaklonjeno mjesto. Kolci i taklji kojim je podnožje pregnjilo, začostriti je iznovice, pa progoriti na vatri pomoću katrama, jer progoreni kolci nepregniju lako.

U cvietistu. Sahriniti je u kuću sve nježno cvieće, da nepozebe. Grmlje, koje trpi od leda o-motati je slamom. Tko kani imati preko zime i ranim proljećem cvieća, neka presadi u lonac mirisavku (amorino-reseda odorata), dan-i-noć (velutino-pensee-viola tricolor), klinčić (garofano-dianthus), darčin (erba canella) ljubice (viola odorata) i viol. mamola itd. zatim od lukovnicā: žabnjak (ranunculus), zumbul (hyacinthe), suncovrat (ovicu-narcis), lalu (tulipan-modiola tulipa) i t. d.

Dopis

Split, 24 studenog.

Mi nevjerujemo, da traju kod nas naredbe, koliko proklame Senjske t. j. 24 ure, ali mislimo, da do nas jako polahko dopiru nekoje naredbe, koje su ipak za nas životna interesa. Pred 60 dana čitali smo u novinam, da je na temelju međunarodnog ugovora Bernskog, ministarstvo zabranilo uvadjati iz Italije sve gomoljače, i korenjače kao: repe, krumpir itd., sve lukovnice, kao: luk, kapulu itd. i sve drugo bilje i drveće sa žilam, dapače i kolce, koji su u zemlji bili zasadjeni. — Čitalismo i nadahismo se, ali vjerujeteli?! Još danas ima na našoj obali niz taljanskih ladja, a sve razprodaju uprav one stvari, koje su gorinavedenom naredbom zabranjene, a što je gore, imadu dvi brodice, koje razprodaju groždje. Pa da neće filoksere i nas upropastiti? Nedao Bog! Narod, kupuje gori navedene stvari i meće si odpadke na djubar, kojim gnjoji vinograde i njive i ako se jedno samo jaje ili jedna uš uvede, eto nam gotove nevolje. Nek si svak zapamti, da trsnā uš ima u jednoj godini osam rodova, a svaka snese u pojedinom porodu 50 do 150 jaja (ima jih koje izležu žive uši). — Ako uzmemo da jedna isnese u prvom rodu samo 20 jaja, to nam će se od te jedne u 8 rodova (godinu dana) razkotiti 25,600,000 uši. Doista liep broj! U pamet...*)

Gospodarske Vesti.

C. K. ministarstvo za poljodjelstvo izdalo je proračun za god. 1882. Potriebe iznašaju 11,479,015 (dakle 94,590 f. manje nego god. 1881). A na pokriće istog razpoloživo je 10,600,476 for. (dakle 77,024 for. više nego god. 1881). Po tom cislajtanja potrošit će buduće godine u gospodarske svrhe

*) Molimo starije vlasti, da oživotvore gorinavedenu naredbu. Znano nam je takodjer, da i u Zadru, Sibeniku, Trogiru, Dubrovniku i drugim mjestim taljani razprodavaju sve one zabranjene stvari. Ova naredba nesamo, da će nas obraniti od filoksere, nego će poduprieti domaće ratarstvo. Kad težak nebude imao od koga kupiti, latit će se sam gojenja, a tim je već mnogo učinjeno, neratunajuć, da će ostat u zemlji po milijuna forintih, koje talijanci svake godine odnesu za razprodano povrće. Op. Uredništva.

94.590 for. manje, nego li je potrošila kroz tekuću godinu. U jednom od dojučeršnjih brojeva navesti će mo svotu opredjeljenu za Dalmaciju i susjedne zemlje, te i koje svote su opredjeljene u pojedine gospodarske svrhe.

Vrieme. Vrieme drugom polovicom studenoga bilo je zlatno. Gospodari su se tome veselili, jer su se dale dovršiti jesenske radnje i pobrati masline. Zimski usjevi stoje jako dobro, ali je želiti zime, jer bi se ovim blagim vriemenom mogli prebrano razviti, pa kasnije kad okrene studen pozebsti. I gamadi (zareznici) ovo je vrieme u prilog. Komu je zimski usjev uzrastao do 20 cetimetara visine, tomu savjetujemo, bilo da ga pokosi ili čini popasti, jer inače mogao bi štetovati od pozebi, dočim se pokošeni ili popaseni usjev na proliće, razvije, kao da po njem nisu nigda prošli, ni kosa, ni ovce.

ANTE I MIJAT.

M. Zdravo, kume Ante! Odkud tim kartušinam?
A. Veselo. Mijate! Evo, bio platiti zemljarinu.
M. Zemljarinu?! A još ti sva ljetina u rukam!
A. Jest Mijate, ljetina mi u rukam i zemljarina plaćena, jer se ostavih pušenja, pa što na luli, što na cigali, prištedih zemljarinu!
M. Valaj, dobra ti je! I ja ću kušat!

Cena vinu u Dalmaciji raste svakog dana, premda se nepredviđa dobra prodaja. U Splitu je 9 do 10 $\frac{1}{2}$ fiorina barilo, a isto tako u Kaštelim. Na otoku Hvaru, Braču i Visu prodaju se vina po 7 do 8 $\frac{3}{4}$ fior. barilo. U Šibeniku po 8 do 9 fior. barilo, a u okolici Šibenskoj 7 do 7 $\frac{1}{2}$ fior. U Trstu prodaju se naša vina po 13 $\frac{1}{2}$ fior. do 18 fiorina hektolitar.

Savjeti.

Covjek je na svijetu, da se pomiče i promiseće... Blago onim, koji gdje ugledaju svijet, tu ih sudnja snadje; kojima je deveta za svačim živu u slasti i lasti bez ikakve misli na glavi, pa za sobom ostave svijet na istoj. Dočim biedni oni, koji netom su na svijetu, boriti se je s nedaćom i nevoljom. Obijaju od nemila do nedraga, promiseću se na svaku ruku, rade, mlate životom. Pak u zadnje? Nestane i njih. — Laž; — jer bogme, neostavljaju svijet na staroj. Čovjek je dakle na svijetu, da se promiseće i promiseće, da izuzna (ako mu to može biti), što je, čemu je, kamo će; pa ako i lipsa pod trudom, barem častno umire i možda skoristi drugomu.... Nema ti zar draže stvari po jednoga zanatliju, jal knižavniku, do kad mu je imati pred sobom hrpicu novaca, koje je on poštenim načinom i trudom skucao. Ovde ga pohlepa za novcem neulazi po ništo, nego to zadovoljstvo iz ponosa potiče. Tko ti hvali radnju, lako da te sneke vara, ali tko ti ju plaća!... Tomu zadovoljstvu pridolazi drugo, u neku plemenitije; a to, da se čutiš jole neodvisnijim, i da se do prigode možeš i o svomu proći, bez da ti je hoditi u tudj tobolac. Najbogatiji čovjek što ga je na svijetu, spadnели po čem na prosjački štap, ako je za ništa, postaje siromašnijim od onoga koji umi u što. Dobra je ona: nauči zanat, pa ga metni na stranu....

Od dike je čovjeku, kad po trudu, zna sebi udobno življenje upriličiti. To te na neku neodvisnost vodi, i temelj je pravog značaja. S toga danguba ponizuje, dočim radnja oplemenjuje čovjeka: danguba vodi ljude i narode očitij propasti, dočim ih radnja čini krjepke i neodvisne. Nastojanje na posao, svakoj načina daje, iz reda tvarnog na čudoredni vodi: po tom radnja daje se smatrati najboljim čimbenikom obuke....

Zanatliji nek je svedjer na zastavi napisano: radnja. Pod drugim stiegom, on bi jamačno zabasao stamputicom, i skrenuo sa staze poštenja, a nedao Bog da bi se onda lako sunovratio po onoj koja vodi na gotovu sramotu....

Pravo dobročinstvo, danas nesastoji u dirljenju milostinje. Sastoji u tomu, da u prosti puk udahne način da sam sebe poštuje, da razabire za ljudsko dostojanstvo; sastoji u tomu, da ga se veće izgledom negoli riečima, priuči radnji, štednji, istini, ljepoti, i svemu onomu što ga čini neodvisnim.

Koliko zanatlija toliko težak, na današnji dan, imaju pravo, da se umnom pićom zalagaju, a tko je u zadrugi na većem stepenu od njih, tomu je dužnost da ih u tomu podpomaga. Razborit, izučen, uljudan, naobražen, uredan, radišan, stedišan, za-

natlija i težak, to je uzor, kojemu treba da teži ljudska zadruga.

Moć i snaga naroda sastoji u radji, uljudstvu, kreposti, čudorednosti i poštenju onih pućanstva. Svako nastojanje, da se prosti svet izuči i naobrazi, to je prava blagodat po zadrugu. Svaki dobar izgled pojedinca u tomu poslu, velika je korist po narod. Red je priuči naš svet da nastoji na radnju. Ali se ovdje neradi o radnji da pobija koce, da se na njima obješaju zastave i priredjuju razsviete. Govor je o radnji koja svakomu koristi.

Netom se priuči radnji, naš svet treba da se priuči štednji, a da tako doskoči svim nenadnim neprilikam. Uz radnju i štednju pridolazi čudoredni ponos, i pravi značaj.

Treba podignuti značaj. Smokve! reći će tkogod. Tomu se svedjer opiru nepredobitne ljudske strasti. Ljudske se strasti mienjaju.

Divljaka strasti nagone, da se zalaže mesom dobivena dušmana, da baca u riek u djecu, a u oganj stare roditelje.

Istočnjak smatra izdajstvo zaslugom, te u svom jeziku nema rieči, koja bi značila ono što mi kažemo čast.

Za Japanca stvar je naravna da samurai hanžarom presječe siromaška.

Rimski bogataš držao je vratara privezana gvozdenim lancem za vrata. Kod nas nema svega toga, jer je kršćanstvo preporodilo čovjeka i satrio njegove divlje strasti. Pa stoga kod nas uz sve zlo što ga je, ipak je lako da zadruga okrene pravim putem.

Kad bi se svak uvjerio, o potrebi radnje i štednje, kad bi svak nastojao da se u sebi uzgaja a u drugomu probudi ljubav napram istini, pravici, inježnim čustvima, tad bi ljudska zadruga postigla svoj cilj.

Naš svet malo se boji duga, stoga kad je u obilnosti, neće da šteti, neg dok teče da nestane; a kad opotrebi, tad se hvata drva i kamena, daje se u ruke kojeg mu drago odriboja, samo da nadje novca. Nego znat se proći o svomu, trošiti koliko komu stanje donosi, to je prvi uvjet častna i mirna života. — Netom se počme hoditi u tudj tobolac, zbogom mir, a kadšto žalibože i poštenje. — Stoga red se priuči štednji.

Franklin kaže:

„Hoćeš li izmjerit mudrost jednog čovjeka, pazi kako se novcem služi, kako ga dobiva, kako ga sgrće, kako troši; pravedno, pošteno, blagodarano, ili na prevaru, razsipno, lakomo. Tko poštenim načinom traži, da svoje stanje poboljša radnošću i štednjom, ljudi ga poštuju, a on se priljubi uz radnju, uztrpljivost, uztrajnost i štednju. Dobro stečeni novac prikažuje nam uztrpnu obrtnost, postojani napor, svladanje napasti i nadu ovenčanu. Novac dobro uloženi očituje razboritost, predvidnost, samozataju, dotično značaj; dariva nezavistnost, prištedjuje nas da svoju nezaniekujemo a tudjoj se volji slipeo nepodlažemo, je vreća prazna ne stoji uzgor!... Znajte pak da je novac, dobar poslužnik a opak gospodar. Nagomilavati novac radi samoga novca, podlost je, pa on najpravednije bio stečen. Nek je i bogataš prezren je, ako mu kesa nadeblja a srce ostalo mršavo i prazno.

Danas kad se, svak tuži da nema novaca, čini mi se da ću učiniti veliko dobročinstvo, ako odkrijem tajnu, kako se kesa puni i kreća čuva.

Čujte, dragi prijatelji!

Prvo: Da si svedjer pošten i radin.

Drugo: Uvijek potroši bar novčić manje, nego si dobio.

Pazi na ova dva napatka, pa ćeš vidit, kako će tvoj tobolčić se puniti, a ne ti svojom prazninom po džepu muku zadavati; vjerovnici te neće dosadjivati, kamatnici neće te za grlo hvatati, potrebu ćeš od svoje kuće odagnati, glad te neće već tančati ni ciediti, niti ćeš na ledu drhtati. Sviet će ti biti sjajniji i veseliji, srce će ti veselije u grudi igrati, nećeš u crnu zemlju pred bogatašem gledati, niti će ti biti na poniženje i smetnju, što uzate budu sretnici šetati, jer nezavisnost, bilo joj



Slika 3. Homutnjak (homut).

Jednostavni, kojeg je izumio amerikanac A. Martin. Pravi se iz šaša i mahovine, opletenih oko konopa. Slika tumači sve jasno. Koji su prokušali ovaj homut, preporučuju ga jako, jer da ne žulja na koži, a da dopušta pristup zraku, što je jako korisno kod tvrdoglavih konja.

malo ili puno, svedjer je vesela i zadovoljna, ona prosta čovjeka jednaki najvećemu mogućniku. Budi dakle mudar, pristani ranim jutrom na radnju, nit ju ostavljaj dok se nesmrkne i ruke ti ne padnu.

Poštenje nek ti je oduškom duši, i tako ćeš doći najvećem vršku uljudnosti, nezavisnost će biti tvoje geslo, tvoj ures; tvoja će se duša uzneti na plemenita čustvovanja, niti ćeš se već klanjati lopovu u svili i kadifi, nit ćeš podnieti uvriede zato, što ti ju je naniela ruka na kojoj blista zlatan prsten i alem kamen!

Ove rieči imali bi dobro upamtiti naši rodoljubi, te izgledom privuknuti težaka, radnji, štednji, nek mu se nije dužiti, jer uz te uvjete jedino može sačuvati svoj značaj i neodvisnost, a to su jedina dva temelja, na kojih ponosito može vijati dični narodni barjak.

Pitanja i odgovori.

1. Imali kakav stroj, kojim bi se moglo na brzu ruku saznati, jeli sjeme klicavo?
G. (Dubrovnik).

O klicavosti sjemena uvjeriti će te se na brzu ruku, ako ga izpržite na toploj limenoj ploči ili zlici. Zrno koje se razcvate klicavo je. Neklicavo pocrni i izgori. Nešto sporije ali sigurnije uvjeriti će te se, pomoću Nobbe-ova klicala. — Nepoznamo u Austriji nijednu tvrdku, koja razprodaje takova klicala, dočim u Niemačkoj može se dobiti je kod g. Wiegandt, Hempel i Perey u Berlinu. Ciena je po veličini. — Osrednje klicalo zapast će vas 1 fior. 20 novč.

2. Gdje bi mogao nabaviti pravih korenjaka amerikalne loze (vitis riparia)?
N. u S. (Brač).

U Dalmaciji nigdje, a iz vana nebi vas savjetovali nabavljati jih. Mogli bi lozom uvesti nehotice i trsnu uš. Pribavite si radje sjemena pa posijte i uzgojite. Nešto malo sjemena vitis riparia, možemo vam i mi dati, ako vam to nebude dosta, onda se obratite na gosp. Conte Trevisana u Milanu; poslat će vam on pravog i klicavog sjemena.

3. Kako bi se moglo najkorisnije upotrijebiti kukuruzove klipove, poslje neg se je omanulo zrnje?
V. u K. P. (Knin).

Dosad upotrebljava ju se klipovi najkorisnije, kao gorivo. Gore jakim, žarkim plamenom. Nekoji ih rabe takodjer kao krmu za goveda i ovce. U 100 djelova klipova ima 14 po sto proteinovih tvari, 425% nedušičnih izvadivih tvari, i 378% staničevine. Ali se nemogu u komadu pokrmiti. Prije svega izrežu se na komade ili se samelju na debelo; pa se pred krmljenjem popare vreloom vodom; toj kaši primjesom postanu tečniji, a marva jim se laglje priuči. Neki običaju napraviti iz klipova i koje zelene krmie kiselo sieno. Izrežu ih u tu svrhu na komade, pa jih, pomjesane zelenom travom i soli zakopaju u jednu jamu. Jama je nepropusna, a prije no što ju zaspu, pritisnu jako travu i klipove, u svrhu, da se odaleči vas zrak što ga je unutra.

U najnovije vrieme prave iz klipova, kukuruzov čaj. Izrežu klipove uzduž, pa jih kuhaju u mlieku u kojem ima 20 topljena sečera. Kuhanjem pribode klipovi mlieku onaj ugodni vonj i tek kukuruza. Ovaj tek i vonj prijaju jako sučijavim. Kad se kuhanjem zgusne mlieko, onda se izvadi klipovina, jer je čaj gotov. Čaj taj može se odma rabiti ili sačuvati u dobro začepjenim staklenicam.

Pitanja, koja će se riešiti u sljedećem broju:

1. Jeli bolji gnjoj iz štaje ili onaj sa otvorena djubrišta?
P. u S. (Sinj).

2. Jeli vapnenati sumporan škodljiv zdravlju? Kako se rabi u vinu i koliko po hektolitr; gdje se kupuje i uz koju cieniu?
B. u S. (Split).

3. Koja je razlika između Paduanske sive kokoši i Brabanske sive kokoši?

U koga je kupiti Brabanskih kokošja i uz koju cieniu?
R. u B. (Berkovac).

Tko nepovrati dva prva broja „Gospodarskog Poučnika“, držat će se predbrojen za cielu godinu.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 7 franaka na godinu. Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. Čitah računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: P. L. BIANCHINI

Odgovorni urednik: N. ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu, dana a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 prosinca 1881.

Ciena je listu 3 forinte na godinu

ŠIBENIK, 16 prosinca 1881.

Novčana glavnica

u korist gospodara.

Danas kad je kod nas obća tužba da nema novca, rek bi, da nije umjestno, stupati novčanimi predlozim na sriedu. Ali ipak nikad kô danas, neosjeća se veća potreba od novca, jer je novac, 'poglaviti čimbenik zadružnog blagostanja, pa stoga nastojat je, da se potrebi novca doskoči, inače nevolja dnevice raste, pa lako da nas su-novrati do skrajne propasti.

Mnoge su neprilike, koje gospodara more, ali je svakako najljuća rana, nemogućnost pribaviti si novca uz dobre uvjete. Kod nas nema novčanih zavoda, koji, da pripomognu gospodaru; a kad bi takovih i bilo, mala pomoć od njih, bud kod nas nisu još uredjene zemljišne knjige, koje su zalogom u slučaju zajma. Pa i sa uređenim zemljišnim knjigami, uz trošak procjene, povisila bi se kamata na 8 do 10 po sto. A uz takav postotak gospodaru naopako. Opaziti je ovdje, da ako je zemljište već pod zalogom, ni od takovih zavoda nemožeš ujmje njega dobiti novca, pa je gospodar prisiljen kad mu je do novca, moljakati kamatnika (lihvara) za milost, kojemu uz zalog, platiti je od 15 do 30 i više po sto.

Poznato je, da se zemljišna glavnica isplaća su 2 do 4 po sto, riedko kad što više, te je jasno, da ako se gospodar i malo uduži, to će mu ipak svu ljetinu pozobati, kamate. Ovim načinom, borme se nenapreduje, nit se do blagostanja dopire.

I u drugim zemljama, pojavljivali su se isti slučajevi, te su si gospodari stali misliti, kako da tomu doskoče; odtud se porodila misao, da

se obćim požrtvovanjem oživotvore gospodarske prihodne banke.

Ovim načinom imalo se raspoloživa novca, te je uslied toga spala novčana vriednost, i umanjile su kamate a omogućilo se je u isto doba gospodaru pribava novca, uz dobre uvjete u svrhu poboljšanja zemljišta.

Temelj je gospodarskog napredka zemljište, a vriednost njegova zavisi od njegovih svojstva, od njegove dobrote. Čim se bude više radilo o popravu zemljišnih svojstva, u obće o poboljšanju, tim će razmjerno biti veća njegova vriednost; a čim je veća njegova vriednost, tim je laglje ujmje zemljišta naći novca i uz manje kamate, dočim vriednost zemljišta, kod nas je odveć spala.

Kao posljedica poboljšanja, sliediti će spajanje i ujedinjivanje zemljišta; a i bolje i razboritije gospodarenje u svim granam gospodarstva.

Uz obsežnije gospodarenje, nastaje novih potreba, a odtud opet nužda, da se razvije gospodarski obrt, a napokon poboljšanjem zemljišta, pri izvadjanju potrebitih radnja pružila bi se prilika prisluzbe radnikom, koja bi u sadašnje doba, kad je radnicim težko da nadju radje, jako uharina i koristna bila.

Nego nastaje pitanje, odkud novca za temeljnu glavniceu gospodarske prihodne Banke? Odkud novca?!..... kod nas ima množina ostavština, koje nedaju nikakova dohoda. Unovčiti te ostavštine, pa eto temelja gospodarskoj prihodnoj Banki. A ako se promisli, koliko pustih stotina hiljada fiorina leži kod nas u skrinjam mrtvo, bez da ni vlasniku, ni drugome koriste; a da bi se sav taj novac uz pristojne

kamate, na obću korist u promet postavio, tad je lako razumiti, odkud novca za temeljnu glavniceu. Nije zaboraviti, da bi pri ovakovoj sgodi i država pritekla u pomoć. Gospodarska prihodna Banka, pozajmivala bi novac najviše uz 3 1/2 po sto, a suviše 1 po sto na uništenje glavnice. Tim načinom plaćao bi gospodar na pozajmljenu glavniceu 4 1/2 po sto kamate na godinu, pa u 41 godinu, a da se i ne sjeti, izplatio bi svoj dug.

Gospodarska prihodna Banka, nemože usilovati gospodara, da izplati glavniceu prije obrećena roka, niti drugim, izim gorinavedena načina, dočim je gospodaru prosto izplatiti svu glavniceu i na jedan put, a godišnje kamate u tromjesečne rokove.

Gospodarska prihodna Banka zajimala bi novce u jedinu svrhu gospodarskog i šumarskog poboljšanja, i to samo onim, koji trebaju novca da zemlju poboljšaju.

Obentraut savjetuje da se ovim načinom zajimlju novci:

- malom, srednjem i velikom posjedniku.
- gospodarskim društvim.
- Obćinama, koje neimadu velikih prihoda.

A novci bi se pozajmivali:

- za uređivanje vodâ (riekâ, barâ, močvara),
- za natapanja i prešušavanja (odvodnja i povodnja),
- za uređenje vodovodâ i bunarâ,
- za poboljšanje gospodarstva u obće, a za uveđenje kakove nove gojitbe napose.
- za pošumljenje.
- za nabavu gospodarskog orudja i strojevâ.
- za uređenje učionskih vrtala.
- za svaka, koja smjeraju na poboljšanje domaćih životinja.

PODLISTAK.

Važnost poljodjelstva.

Čovjek je u neku sin prirode, spoljašnji prirodni pojavi, ne samo da mogu dosta djelovati na tijelo, dali i na duševne čovječje moći; pa tko dobro pronikne u prirodu, i stane razabirati njezine zakone, lako da pronadje, kako su ti uzko skopćani sa ljudskom sudbinom. Uslied toga, i poljodjelstvo, može mnogo na čovjeka i njegove moći, jer se ono neograničuje na zgoljni uzgoj i oplemenjenje bilja i životinje, dali i važniju ulogu ima u ljudskoj zadrugi.

Poljodjelstvo preinačuje podneblje. Prošušite blatija, natopite suhe zemlje, zaodjenite planine, zagajite obronke, uredite rieke, izkrčite puštoši, obradite ledine, pak uzmite tlakomjer (barometar), toplomjer (termometar), vlagomjer (igrometar), pa će te se uvjerit, kako iza počinjenih preinaka, mjenja se težina zraka, toplota, vlaga. Fraas, hćao da dokaže, Grćkom povjesti, kako, nesamo krćenjem šuma i obradivanjem zemljišta, promjenilo se podneblje, dali je nastala i bitna promjena u bilinskom životu.

Još nije točno poznato, koliko razlika podneblja upliva na čovječju ćud, ali da koliko toliko upliva, o tomu nema sumnje. Zrak vla-

žan, jal suh, različito djeluju na naše tijelo i na naše duševne moći. O tomu se sulako svak živ može uvjeriti. Za vlažna i kišovita vremena, obićno nas neka dotuga i zlovolja snadje, dočim za liepa vremena, kad ogrije sunce, odmah smo nekud veseliji. Sjeverac je obićno sumoraste ćudi, a to, jer je njegovo podneblje oštro, njegovo nebo mrkasto; dočim južnjaci su obićno ćudi vesele i živahne, jer im je podneblje blago.

Dakle ako poljodjelstvo mjenja podneblje, a podneblje čovječju ćud, to poljodjelstvo, ima velika upliva na političku i zadrugu sudbinu ljudstva.

Ni narodi nit države čestokrat nerazabiru za tu moralnu važnost poljodjelstva. Ama da bi se nastojalo razboritim načinom i na veliko oko obradivanja zemlje, biva nesamo težiti da se uzmoži bogatstvo, nego da se i čovjek izobliči, njegova ćud, njegove sposobnosti, pamet i ćudorednost, pa i sve njegove moći preinače; doisto poglavita briga države imala bi biti, da promiče znanost i stvara glavnice, a da ih uloži u zagajivanje gorâ, prešušavanje blatija, uređenje rieka, natapanje i obradivanje zemljišta. Ali na žalost, danas oko toga se odveć slabo nastoji, pa važne posljedice od toga i neizbjeću. Premda, blatija presušena, rieke uređene, goleti zagajene, zemlje natopljene i obradjene, ipak obogaćuju državu blagajnu, uzamnažaju hranu, uzdižu ćvrst i krepak narod, i čine ga sposobnim na velika

poduzeća. Koliko i koliko zamršenih zadružnih pitanja, dalo bi se laglje riešiti, kad bi ministar poljodjelstva imao prednost u proračunu, u uplivu i u djelatnosti.

Nego se mnogo više pusta novca prosiplje u gradove, nego li u goleti i u polja. Ulagaju se ogromne glavnice, u gradske ulice, u zgradje, palaće, kazališta, uzamnaža se luksus, troši se u mnoge suviše stvari; dočim stvari neobhodno potrebite dnevice umanjuju, a žitak sve to skuplji postaje. Da, i poljepšavanje gradovâ, upliva na čovječju ćud i narav, al nažalost, sa škoda je, jer čovjek postaje mlhaviji, priuči se razkošnu življenju i zabavam, na uštrb stvarne i duševne narodne moći.

Budimo pravedni i priznajmo istinu. Istina bog, po gradovima naći je veće umlja, znanosti, umjetnosti i uljudnosti, istina je, da iz gradovâ izvire građanski život, ali sdruge, u ovećim gradovima nalazi i većeg oduška svaka zloća i opaćina, pa odtle sve zadružne rak rane.

Na žalost poljodjelski interesi odveć su zanemareni u saborim i carevinskim viećim, gdje se radje razpravlja o tomu, kako doskočiti troškovim, izdavanjem kartušine, dočim nitkomu nepada ni na kraj pameti da predloži, kako bi se dalo uspješnim sredstvim promicati postavno bogatstvo, koje leži zakopano u zemlji; pa se glasuje na miljune za vojsku, dočim se nenastoji kako doskočiti tvrdjim uvjetim narodne obrane, koje

Namjera je ovog članka, upozoriti naše gospodare i gospodarska društva na potrebu i korist gospodarske prihodne Banke; a molimo jih u isto doba, da se late na vrijeme i ozbiljno posla, pa će naskoro doći i ova do života, na koju korist i uz obći blagoslov. Mi ćemo sa naše strane žrtvovati svaku, a gotovi smo svakome ako doba pružiti sva razjašnjenja potrebna biti mu u svakoj na ruku.

Glavno je, da se sastavi i sastane prevremeni odbor.

Kobasice, djevenice i kulenice.

Sada uz Božić mnogi će si zaklati krmče, stoga cijenimo shodnim navesti, kako se mogu ukoristiti utrobe, i to osobito, crievo i želudac, krv, glava, mesni otpadci itd. Ovim i iz ovih stvari prave se obično kobasice, djevenice ili kulenice (salsiccie-luganighe).

a) *Mesnatica ili mesna kobasica*, pravi se iz slanine (tusta) i mesa. Rabi se meso od rebreniča i ono što ostane pri salu. Izreže se nožem na tanko. Pomješa se jedan kilogram mesa, po kilograma izsjeckane slanine i 2 decilitra vode; toj kaši pridoda se još jednu glavicu pritučena češnjaka i pregršte soli, pa i malo papra i mažurane. Sve se to dobro izmiesha i ugnječi u kupači ili zdjeli. Da se napuni ovom kašom tanko crievo od svinje, uzme se strcaljka nalik običnoj praskavici. Ciev strcaljke može biti drvena ili limena; hoće se samo, da se dađe lako zavući u tanko crievo. Napuni se ciev kašom, priredjenom na gori navedeni način, pa se držkom sjednog kraja upire; a sa druge strane iste cievi otvor je, kroz koji stisnuta kaša izlazi i ulazi u tanko crievo. Kad je crievo puno ne privežu se samo njegovi krajevi, nego i preko sriede i to, toliko vezovâ koliko si odmjermimo kobasicâ. Njihova veličina zavisi od naše volje. Toliko se puta dogodi, da u kobasici ostane zraka. Zrak bi nam kobasice na brzo pokvario. U takovu slučaju, gdje god se opazi praznina ubosti je iglom, da kroz ubod izadje zrak.

b) *Žigerične djevenice*, prave se iz pluća, srca, žigerice, jetre, mesa od glave i sala (tusta). Sve se to prokuha u dobro posoljenoj vodi, pa kad ohladi, tad se izsječka i dobro izmiesha. Dodade se još tome malo izrezane kapule, mažurane, zumurada, papra i čorbe u kojoj su se kuhala pluća, srce, jetra itd. itd.; dobro se izmiesha i sve izgnječi, pa se tom smjesom puni debelo i guzno crievo. Ova se crievo razrežu unaprijed na komade; a začepi se otvori žaoštrenim drvom. Prokuhaju se zatim za nekoliko časâ u vrieloj vodi, izvade se i ohlade u studenoj vodi. Hlade se u studenoj vodi, da nepopucaju. Ako se opazi gdje koja praznina ili zračni mjehur, tad se namah probode iglom, da zrak izidje.

c) *Krvavice ili krvne kobasice*. Slizena, bubriezi, meso od glave, dvie glave kruha, jedan i po litra ugrušene krvi, čorbe u kojoj se prokuha glava, sala, izrezane kapule, pregršte soli, malo papra, mažurane, metvice, gvozdike i komadića mesa, sve se to izreže i skupa izmiesha, pa se iz toga prave krvavice ili krvne kobasice.

sastoji u bogatstvu i u tjelesnim i duševnim moćima građanâ. Stavno je, da predlog, kako da se temeljito prouči priroda, izazvao bi smieh i porugu kod političkih ljudi, koji su navikli ulaziti u dugove, a neznat, kako ih podmiriti.

Podneblje, pa prirodne i poljodjelske okolnosti jednog mjesta, to su pravi uzroci, mnogih združnih događaja, koje bilo bi zavrjedno ozbiljno proučiti, razpravljati, i umjestnim zakonom preinačiti.

Nego dočim se u komoram razpravlja, kako bi se dalo izdavavanjem kartušine doskočiti raznim državnim troškovim, blatija leže pod vodom, da njihove kužne izpare truju zrak, prouzrokujuć groznicu i druge opasne pošlice, rieke neuredjene, raznose zemlju, ruše gradove i željeznice; povodnji i poplavi uništavaju polja, vinograde i žetve, i mnogi narod obaraju u nevolju i siromaštvo. Državnici znadu da pošasti otimlju sve to veće mah, da povodnji rastu, ali čestokrat nerazabiru za prvobitne i prave uzroke tih nezgoda.

Poljodjelci, spomenite mogućnicim, da poljodjelstvo nije izključivo pitanje životinje, žetve i blitve, no da ono mnogo upliva i na duševne i tjelesne čovječje moći, i da veliku važnost ima u sudbini narodâ.

Ovom kašom puni se debelo crievo ili svinjski želudac. Kašu nepritiska se jako. Dok je crievo puno privežu se krajevi i metnu se kobasice kuhati u vreloj vodi. Kuha se, doklen god iz uboda, koji se napravi iglom ili vilicom, mjesto sukrvice neizlazi mast.

d) *Tištenice ili tištene kobasice*. Iz glave ove svinje izvade se moždani, a glava se kuha, dokle god se ne odiele meso od kostijuh. Iz ovako izkuhane glave, odstrani se do najmanje košćice, a i sve što je pretusta, pa se meso i koža izreže na komade, velike kao pleta. Sve se to dobro izmiesha i izgnječi, a dodade se soli, papra itd. isto kao za krvavice. Običaj je također primješati 2 litra čorbe u kojoj se je kuhala glava.

Priredi se kroz to i svinjski želudac, kojemu je jedan kraj zasponjen zaoštrenim drvom, i napuni se gorinavedenon smjesom, pa zasponi i drugi otvor. Da ne izpuzne drvena badljika, običaj ju je privezati. Ovako priredjenu tištenicu, kuha se iztiha dobru uru, u istoj čorbi u kojoj se kuhala glava.

Dok se kuha, bode se svaki čas vilicom, tim se daje oduška zraku. Prokuhanu tištenicu pritisne se među dva daske, koje se do potrebe pritisnu kamenom. Iz početka, dok je još kobasica topla, mora da je pritisak lak, kasnije može se je pritisnuti jače. Tištenica osušena u dimjaku, užuva se do kasna.

e) *Krvne tištenice*. I za ove kobasice upotrebljuje se pluća, bubrezi, srce, slizena, komadići mesa itd. isto, kao za prave tištenice, dapače se dodaje i kapule, mažurane, gvozdike, soli i čorbe.

Razlika je u tom, da je u kaši za krvne tištenice primješano također zgusnute krvi, i da se ovom smjesom nenapunaju svinjska crievo, nego govedja, i to debelo i guzno crievo. Krvne tištenice kuhaju se isto, kao i prave tištenice, a suše se osam danâ na dimu.

f) *Salam*, zovu ga naši kulenica. Talijanci prave salam iz mesa pulića (mladih magaracâ), dočim Magjari i Niemci prave salam iz svinjskog mesa. Obično se u tu svrhu upotrebljuje meso sa lopaticâ i vrata. Na 2½ kilograma mesa pomjesa se jedan kilogram na komadiće izrezane slanine, 25 gramâ salitre, 10 dekagrama soli, 15 gramâ papra i par glavica češnjaka (luka). Sve to dobro valja izpremješati, i tom se kašom pune govedja crieva. Crieva su izrezana na komade 30 do 50 centimetara duge, jedan je kraj čvrsto privezan; jer se kaša čvrsto unutra pritiska. Kad je crievo puno, priveže se gornji kraj, ali ne onako čvrsto, kao donji. Poslje 12 ili 15 sati umoči se kulenica u mlaku vodu, da postane crievo mekše i pruživije, jer je kasnije pritiskati opet kašu, pa najpotla privezati čvrsto i gornji kraj. Zatim stavi se za nekoliko danâ kulenica pod slab pritisak, pa napokon objesi se u dimnjaku, da se četrnaest danâ suši. Da kulenicu neuhvati pliesan, običaj ju je dobro natrati lugom, pa objesiti na zračno i suho mjesto. Pliesan na kulenici zaprieči se također, ako se istu češće umaka u razsol.

g) *Zulica ili prosta kulenica*. Sve žilice, kožice i drugi mesni otpadci pomjesaju se sa solju, paprom, metvicom, zumurađom, dušicom, i tim se napravi kaša. Ovom se kašom napuni svinjski želudac. Zulicu se kuha i pritiska isto kao i tištenicu.

h) *Suhe djevenice* nisu ništa osobita. Uzme se govedjeg i svinjskog mesa, koje nije tusto, pak se još toplo dobro iztuče tučem. Ovim tučenjem, odstrane se sve kožice i žilice. Za svaki pojedini kilogram mesa, treba ugrijeti 8 decilitara vode, u kojoj su raztopljeni 3 dekagrama soli. U vodi se kuha također par glavica češnjaka. Ova se voda prociedi i dolieva pomalo mesu, kojeg se drvenim tučem neprestano tuče. Pusti se ovako pretučeno meso da 12 ili 15 sati odpočine, za tim ga se posoli po volji i primjesa se malo papra. Sve se dobro izmiesha, pa se tom kašom, puni govedje tanko crievo. Suhe djevenice suše se u dimnjaku samo dva dana. — Ova se vrst dađe čuvati dugo vremena, to se zna da mjesto ima biti čisto, zračno i suho.

KAVICA

(Astragalus Boeoticus).

Nisu ni pune dvie godine, da je ova biljka došla do glasa. Nekakav poslanik, jedne Europejske države, donio je nekoliko zrnâ sjemena sa sobom iz Kine; i tim načinom uvedena je kavica u Europu.

Niemci su ju krstili *kaffee wicke* (grahor nalik kave) i stali ju gojiti, kao krmnu rastlinu, te ju kosili u zelenom stanju i davali životinjama, kao hranu, dočim ju talijanci krstise imenom:

Caffe-messicano (meksikanska kava) i stali ju gojiti radi zrnja; pa to zrnje pržili, mlieli i s njim kuhali kavu.

Talijanci joj dali gorinavedeno ime, jer joj je zrnje iste boje, kao zrnje od kave, i jer kavi, ako i malo, ipak nešto naliči. Niemci joj dadeše ime *kaffee wicke*, jer joj lišće naliči onomu grahora.

Spočetka nije kavica pritegla na se pozornost gospodarâ, nu 1879 godine, poslje, nego ju je neki talijan stao rabiti kao kavu, nastala ti u Taliji jagma za njom. Prodavalo se 10 zrnâ sjemena za 1 forintu, ili 10 novčica zrnâ, a godine 1880 čitalo se po talijanskim novinama, da taj ili ovaj prodaje 100 zrnâ *caffè messicano* za 1 forintu. U isto doba, dok su talijani prodavali po 10 novčica, pa po 1 novč. svako pojedino zrnâ, moglo se je kupiti u njemačkoj, 1 kilogram zrnja su 1 forintu. Ovo nesporazumljenje poticalo od tud, što se na objavam za prodaju, nije nigda dodavalo znanstveno ime biline. Na pokušalištu u Šibeniku, gdje se je već god. 1879 gojila kavica za kušnju, uvidilo se je, da je talijanski *caffè messicano* i njemačka *kaffee wicke* jedna te ista stvar, i tim se je preko njemačkih novina, stalo na put zavaravanju, koje je od strane talijanacâ, možda nehotice ili s neznanja poteklo. Da vidimo sada što je upravo, ta kavica. *Kavica-astragalus boeoticus* jest jedna sočivnica. Od iste je obitelji i roda od kojih su naše sočivnice, kao n. p. leća, bob, grašak, grahor itd. t. j. spada u obitelj *papilionacea*, u red *phyllobea*, u rod *Latoidea*, a u razred *astragalea*.

List joj je malen, jajasto zaoštrena oblika. Listovi se nalaze na tankoj vlati, dugoj 10 do 14 centimetara. Poredani su sustavno jedan prema drugome, po prilici onako, kako što je poredano lišće od grahora. Na svakoj šibi ima 7 do 8 parih listova. Takovih kitica lišća ima na svakoj stabljici 10 do 15. Bilina naraste 16 do 30 centimetara. Plod joj je mahunja, duga 2 do 3½ centimetra, debelasta je, zaoštrena vrha, a prorez joj je trokutast, jer je mahunja sastavljena od triju listova. Među mezgom, kojom je napunjena mahunja, nalazi se zrnje. U svakoj mahunji nadju se najmanje 3 a najviše 8 zrnâ. Zrnje je bubriežasta oblika, nešto malo manje od proste leće.

Narav. Zemljište. Podneblje. Narav je kavice istovjetna onoj naših sočivnica. Može se gojiti kao jarina i kao ozima. Ljubi lahko zemljište, dobro zagnojeno. Uspjeva sasvim dobro i na čistoj pjeskulji, samo ako može razprostraniti svoje žile. Podnaša sasvim dobro sušu, a dugotrajna vlaga joj jako malo hudi. Sije se kao ozima mjeseca listopada, studenog ili čak prosinca, na dobro priredjenoj zemlji; u proljeće, kao jarinu, sije se ožujka, travnja. Sije se obično na redove. Red od reda 20 centimetara u razmaku, dočim se u redu sadi biljka od biljke 15 centimetara. Ozima cvate svibnja, a dozrieva lipnja i srpnja; dočim jara cvate koncem svibnja, ili lipnja, a dozrieva kolovoza i rujna. Mohunje treba da sasvim dobro uzriju, jer inače ostane mezga mehka, pa se teško vadi sjeme.

Za rasta netreba velika obradivanja. Ako se jedan ili dva puta okopa, to je sasvim dosta. Treba češće plieviti korov (draču, travu), jer ju to jako duši. Neprija uz troskot (*triticum repens*), a trizalj (poljska povrtница-raphanus raphanistrum) duši ju jako, dočim joj u ne manjoj mjeri prieči razvitak i čičak. Od zarezničkâ hudi joj ličinka *plusia garama* (ova ličinka kviri jako i pšenične usjeve).

Na jednom četvornom metru može stati 49 kavicâ, na jednome aru 4900, a na jednome hektaru 4,900,000. Rasta je stablasta, poput pasulja čučavca; mahunje razvijaju se grozdasto, njih je 3 do 10 na okupu.

Na svakoj pojedinoj biljki, ima 5 do 30 mahunja iz kojih može se dobiti od 30 do 250 zrnâ.

100 zrnâ tegli po prilici 2½ grama. Iz jednog ara (= 100 metara četvornih) požanje se poprieko 500,000 zrnâ, težine 20 kilogramâ. Zrnje sadržaje u sebi 26·3 po sto sočivine (legumina, to je jedna jako hraniva dušična tvar, koja je obilježjem svih sočivnica), i 51·5 po sto meduščičnih tvari, osobito škroba (amilum). Škrob je jako hraniva tvar, ima ga jako mnogo u krušpiru i zrnju od pšenice, ječma itd. (kuhanjem pretvori se u slador).

Slama od kavice jako je dobra hrana za životinje. Mi smo pokušali izkuhati kavicu, i uvjerali smo se, da je jako dobra; no pošto se teško kuha, preporučuje se kuhati ju u vodi kišnici ili drugoj vodi, koja neima u sebi raztopljenâ vapna. Također smo opetovano popržili kavicu, samlili ju i kuhali s njom kavu. Kava od kavice jako je tečna i dobra, bolja je nego od proste kave.

Mi bi svakoga savjetovali, da ju goji, osobito sada, kada nam svakog dana, poskupljuje

kava. Neka svak prije pokuša, na malo, pa će se uvjeriti o našoj tvrdnji. Nećemo reći, da se priži namah sama kavica i da se s njom kuha kava, ali, bilo bi dobro, dok se na nju priuči, da se priži pomješana sa pravom kavom. Kasnije, kad joj se čovjek priuči, onda može se i sama rabiti.

Kad se promisli, koja je razlika u cieni od kavice do kave, a da se kavica može, kod svoje kuće gojiti, te da se za nju ne troši novca, tad će svak namah uvidjeti, od kolike blagodati može biti za narod gojiti tu biljku. Opazit nam je još, da danas prave kave sve to više ponestaje, i da se već danas na veliko priugotvljuju smokve i žile od cikorie, pa prodaju za kavu. Kušalimo i kavu od cikorie i onu od smokava, ali neprija našem kusu, dočim nam se kavica sasvim dopada.

Svaštice.

Peršun upotrebljava se jako dobrim uspjehom pri domaćem liječenju, te je izvrstno sredstvo:

a) *proti podivanja* osobito onim kojim se podiva na bljuvanje, kad se voze u kočiji ili u brodu. Šaku pršunova lišća na trbuh staviti, pa je čovjek siguran, da mu se neće podivati.

b) *Kad pčela, osa, sršanj ili koji drugi zareznik ubode ili ujede*, pršunovim sokom prestane bol i zaprieči se otek. Djelatniji je peršunov sok, ako se zamijm nataru ranica razsolju.

c) *Protiv bradavicam* služi također peršun i ako ne vavjek najboljim uspjehom. Iskušalo se je, da ako se svaki drugi dan (za 6 ili 10 puta) nataru bradavice peršunovim sokom, da nestanu. Ima ipak ljudi, kojim ostanu i rastu bradavice uz najmarljivije natiranje peršunom.

d) *Čir liječi* se također peršunom. Izkuha se u tu svrhu rukovet pršuna sa malo svinjske masti, pusti se da se ohladi, pa se ta kaša previja svakog jutra i svake večeri na čir. Ovim previjanjem mine na brzo bol, a čir uzrije. Kad se čir otvori, onda se još previja gorinavedena kaša, jer čisti jako ranu.

e) *Prsobolni*, kuhaju korenje i lišće peršunovo u čistoj vodi, pa piju juhu dok je još mlačna.

f) *Pit. Rumunjske*, koje su poznate radi njihove bijele i rumene puti, rabe peršun na čuvanje i poljepšanje iste. Rukovet pršuna drže 12 sati u 1/2 litre vode, kojom si vodom pak peru lice i ruke.

g) *Prhut i čačavicu* vadi se djeci iz glave, ako se istu često put pospe pršunovim sjemenom. To je najbolje učiniti u večer, pa jim preko noći privezati glavu rubcem. U jutro se glava dobro izpere.

h) *Komu se ustavlja mokrača ili koga grčevi na mjehturu hvataju*, savjetuje se piti pršunov čaj. Iskuha se čaj iz pršunova lišća i vode ili iz pršunova sjemena i vode, ovaj čaj popije se dok je mlačan.

i) *Glavobolja* liječi se pršunovim korienom. Izpere ga se, obrubi mu se kora, zamota se u tanku krpu i metne se na tjemence; kad se ugrije, tada se izmjeni friškim.

k) *Želudačna žeravica* prestane, čestokrat ako se kaša iz peršuna, bieloga kruha i vode metne na trbuh.

j) *Jačmer i svaki drugi laki otek očnih trepavica*, izliječiti se može previjanjem kaše, koju smo naveli protiv želudačnoj žeravici.

l) *Dojilje, kada odbiju* diete od sise trpe često putu od navale mlika. U takovom slučaju rabi se vrlo dobrim uspjehom peršun. Napravi se tiesto iz istučena peršunova lišća, kojeg se malo stopli i previja na prsa. Ovim previjanjem nestane vrućine, a i zaprieči se otek.

Pršun je veliki neprijatelj onih, koji trpe padavicom, dosta je da okuse pršuna, a padavica se odma pojavi.

Voćarska smola. Toliko je putu voćar u neprilici, da namaze navrćak, poslje nego je privezao plemeniku. Neki su se služili dosad prostim žutim voskom, drugi nebi ni namazali, a neki pak pravili bi smolu na svoju, onako, kako jih je iskustvo učilo. Jedna od tih smola, koju su jako preporučivali sastojala je iz smjese od trpentinske smole i žuta voska; to jedan dio terpentine a dva dijela voska, a pravila se kuhanjem i miešanjem obiju skupa. Ali je neprilika ovakove smole, jer ju pred porabom valja ugrijati, bud kad se ohladi otvrdne. D.r. Lucas zna

praviti voćarsku smolu, koja i u studenom stanju, ostane tekuća. On uzme 1/2 kilograma omorikove ili borove smole i raztopi ju na vatri; toj raztopini primieša jednu zlicu lanena ulja, pa dobro jedno drugim izmieša. Ugrije zatim pomnjivo (pazi da se ne zapali) 80 gramā vino-vice (alcohola) i primiša ju onaj smjesi od smole i lanena ulja. Izmieša sve skupa i sahrani. Ova smola kad se ohladi ostane tekuća; te se može u svakoj zgodi rabiti. -w-y-

Protiv poljskim mišim, rabila su se dosad mnoga sredstva bezuspješno. U najnovije vrijeme izumili su podzemne stupice, ali se i te neshodnimi pokazale, isto kao i svi fosforni otrovi. Obično se je događalo, da bi se otrovale sve druge životinje, koje bi pojele otrovana miša. Neke ptice pak, kao švrake i vrane, bile su sigurnom žrtvom, jer one uprav živu, na uštrb poljske gamadi. Napokon stala se rabiti strichnina (jaki otrov bilinske naravi). Strichinom oturu se u čas miševi; netom okuse rečeni otrov ostanu mrtvi, dočim kod drugih otrova muči jih bol na dugo. Zamiesi se malo ječmena brašna sa vodom ili svinjskom masću, pa se pogačice oturu strichinom, koju je kupiti u liekarni. Neki iskusniji gospodari, tvrde u zadnje vrijeme, da miševi neprave usjevom velika kvara, jer da se oštećeno bilje na proljeće opet oporavi, kao da nije. ništa bilo oštećeno. -m-

O jajim pod kvočkom. Dogodi se čestokrat, da nam kvočka leži na jajim dva ili tri dana, pa ustane i nebrine se više za nje. Ako se to dogodi proliću, tad je gazdarica zabrinuta, jer joj je iskustvo dokazalo, da iz ohladjenih jaja ili težkom mukom ili nikad neimogu se izvesti pilići. Gospodin Daresté („Compt. rend.“ T. LXXXVII, p. 1045) koji je dugo iztraživao na tom polju, uvjerio se je, da zametak pri toplini od 20.° C. žive kakovih 7 danā; ali dalji razviti tak zametka, tim je teži, čim se je jaje više hladilo. Ako dakle za liepa vremena ostavi kvočka jaja nekoliko sati ili čak jedan dan, nama se nije bojaži, ali ako se to produži, tad se je pobrinuti ili za drugu kvočku ili je pako umjetnim načinom uzdržati na jajim toplinu od 30-38° C.

Sparoge, goje se oko velikih gradova na veliko, ali dosad najuspješniji način gojitbe jest onaj, koji rabe u okolici Berlina. U jesen izkrči se duboko zemljište, poravna i pognojiti; zatim, u razmaku od 3 metra izkopaju se jame 80 cm. široke a 30 cm. duboke a duge po volji. Napune se rečene jame zrielim gnjnjem i zemljom, pa se zasadi red sparoga 10 centimetara od kraja; a u brazdi pak, sadi se sparoga od sparoge 50 do 60 cm. Navedene jame mogu se kopati i u razmaku od 1 1/2 metra, al tad je dubljina jame 50 do 60 centimetra. Sparoga se gnjoi svake jeseni sa priesnim stajskim gnjnjem, kojeg se na proliće može opet izmieniti zrielim gnjnjem. U proliće se pak zasiplju sparoge zemljom, i to postepeno; kako se sparoga razvija, tako da bude stog razvite sparoge visok 50-60 centimetara. Ima kakovih 20 godinā, da Berlinjani rabe ovaj način; njegova je prednost u tom, da se prištedi u proliće kopanje dvostrukih stogova, koji se kasnije opet ruše i nameću na sparoge, koje su medju njima zasadjene. -b-

Protiv govedjoj kugi. Smrt je jedini liek za životinje, koje je kuga napala! Ali nam se je braniti, da se druge neokuže. U Holandiji za zadnje kuge, poginulo je malo blaga, jer svak je nastojao da točno vrši državne propise i čuvao blago, da mu se neokuži. Rabilo se je vrlo dobrim uspjehom krezotoyo ulje pomješano u 100 litara vode. Pusti se da se utaloži, odlije se voda u posebnu posudu, a odstrani se talog. Ovom vodom peru se goveda, i to dva puta na dan; osobito se dobro i pomnjivo pere glava i stražnji dio tiela, jer su tu otvori, u kojim su odma služnice. Taložinu, koja ostane od navedene smjese, posiplje se po staji, osobito po onim mjestim gdje mokrača i balega dulje stoji. Staju držati je jako čistu, pa izmetine red je namah odstraniti, i svako malo vremena polievati navedenim raztopinam. U vidrice, iz kojih se poji marva, uliti je čestokrat malo karbolne kiseline (poprilici 1/10 litre na 100 litara vode). Ovoj kiseloj vodi marva se priuči jako lako. Ova sredstva pokazala su se jako uspješna u Holandiji, a mi jih preporučamo svim gospodarim, kad se u njihovoj blizini govedja kuga pojavi. -y-

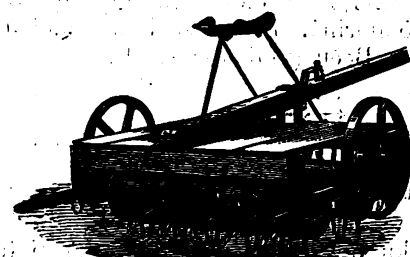
Slika. 4. Mineurov podrivač.



Ovaj željezni plug, koji nas sjeca jako na Bosansku ralicu, rabi se kao podrivač na zemljištu, kojem se hoće prorahliti zdravica. Najprije se izore

zemljište običnim plugom 15 ili 20 centimetara duboko, pa istom brazdom ide se i Mineurovim podrivačem, koji izruje zdravicu 20 do 25 centimetara više, nego što je obična vrba. Tim se načinom olakoti razprostranjenje žilja u zdravici. Ovaj plug je vas od željeza, pa mogu se pojedini komadi, kad se iztroše ili pokvare jako lako promieniti. Težak je 75 kilogramā. Ciena mu je 35 fiorinā, a može se kupiti u tvornici J. Friedlaendera u Beču (Landw. maschinen-niederlage-Hint. Zollamtstrasse 13 Wien).

Slika. 5. Dvostruki ježasti valj. Ježasti valj



rabi se na čvrstu zemljištu, koje se lako okori. S njim razbija se kora a i tvrde grude koje se naprave. Kora nedopušta usjevu, da pro-

bije iz zemlje ili davi mlado bilje, koje je već prokljalo. Ovaj valj dug je 1 1/4 metra, a bodljike su tako poredane, da kad valj radi, bodljike jednog, čiste one drugog, stoga se nije bojaži, da će ostati na njima zemlja i tako bit zapriečen. Strane i kola su od salivena željeza i dadu se pomoću jednostavne poluge uzdići i spustiti. Težak je 470 kilogramā, a stoji 153 fiorinā. Tko neželi imati siedalicu i kola, kako to naša slika kaže, nego bez njih, to mu je ciena samo 110 f. Ovakove valje gradi tvornica J. Friedlaendera u Beču (Vidi kod sl. 4).

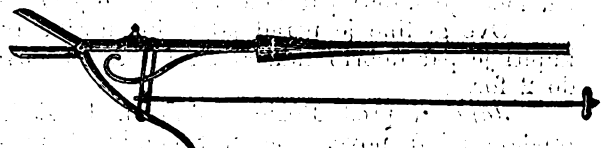
Slika. 6. Vječni povrtnjak. Mnoga će naša



gazdarica pitati, odkud jednostavnu loncu ime: vječni povrtnjak; a ipak ovim jednostavnim loncem može si gazdarica preko sve godine imati zelenih kuhinskih povrtna, kao pršuna, selena, luka, režanca itd. Ovaj lonac sastoji iz 3 diela. Donji dio naliči običnom loncu za cvieće, samo što mu nije probijeno dno, dočim je sa strana pun luknja. Srednji je dio prosti valj od gline, nalik običnim cievim.

Gornji dio naliči plitvici, ima nekoliko malih luknja na dnu, a služi, kao pokrov. Eyo kako se priredjuje. Onaj prostor izmedju cievi i unutarnjih strana lonca napuni se čistim pieskom, dočim se kroz luknje zavuče unutra, korienja od selena i pršuna, tako, da jedan kraj istog koriena viri vani. Kad je to gotovo, zaspe se čista pieska, da tje sve puno. U onoj cievi (praznom valju) nemeće se pieska, jer se ona puni svakog drugog ili trećeg dana vodom. Plitvica, koja služi, kao pokrov, napuni se zemljom u kojoj se zasadi glavicā režanca, dušice, rige, mažurane itd. Ova se zemlja svakog petog ili šestog dana ovlaži. Ovako priredjeni lonac postavi se na mjesto, gdje ima dosta svjetlosti ili još bolje gdje sunce udara; za malo danā eto ti klica, a od tad, daje vječni povrtnjak gazdarici potrie-bitu množinu zeleni kuhinskog povrća. Ovaj vječni povrtnjak, mogu učiniti i naši lončari, jer je iz proste gnjile, ali ima jih na prodaju kod gosp. Ad. Pollaka u Beču (Braunerstrasse Wien) Ciena mu je 4 for. 25 novč.

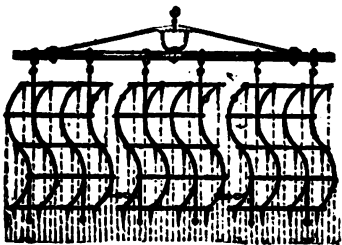
Slika. 7. Nožice za voće. Jako je teško brati



voće sa visokih stabala, obično se čovjek penje po granam i izlaže se pogibelji; drugi se služe liestvām (skalām), ali i tu ima pogibelji. Fran-

cuži, koji su vočarstvu jako vješt, izumili su nožice, kako nam jih naša slika predstavlja. Nožice nataknu se na kolac, i tim se dopre do vočke. Užem, (koje je pričvršćeno na jednom kraju nožice) čini se da nožice režu. Dale bise kod nas uporabiti dobrim uspjehom pri branju maslinâ, bajamâ, smokavâ itd. Mogu se kupiti kod g. Ad. Pollaka u Beču, a stoje 6 forinti.

Slika. 8. Brana na zig-zag. Ova brana po-



Teška je obično 58 kilogramâ, a ima jih i od 107 kilogramâ. Široke su 3 do 5 metara. Prama težini i širini ravna se ciena. Manje stoje 32 fiorina, veće 55 fiorinâ. Prave se u tvornici J. Friedlaendera u Beču (vidi kod sl. 4).

Gospodarske Vjesti.

U Šibeniku pokazala se na kupussu (i to cvjetači, prokuli, kelju itd.) jedna nova bolest, koju prouzrokuje ličinka jednog zarezniaka, za čiju narav ni ime još neznamo ništa. Množina ličinkâ, tog još nepoznatog nam zarezniaka, zavuču se u korien (i to razi zemlje) i tu živu na uštrb dotične biline. Usljed toga, što ličinka grize i jede u korienu nastane na tom mjestu otek, koji je kod nekih bilina, velik kao dobra pest.

Ličinke grizu koren prama sredini, dok ga nerazgrizu; kad je razgrizena drvovina, pošto nedrži nego sama likovina, najslabiji vjetrić prelomi struk. Čudno je, da izvana nije kora nigdje probita, te da nema oteke, nebi se ni znalo zašto cvjetača i drugo zelje nenapreduju. Sva je prilika, da se ličinka, kad se izvali iz jaja, zavuču u mladi mehki koren, na uštrb kojeg pak žive i dalje se razvija.

Motri li smo jako dobro ličinku, ona naliči tolikim drugim ličinkam, te se nemože po njoj zaključiti koje je vrsti. Duga je 2 do 5 milimetra, gladke je bielkaste kože, ima kratku malu glavicu, velikih ustiju, koja su okružena dvimi crnkastimi, ostrimi i čvrstim čeljustim, nalik klištim. U gdje kojem korienu, ima do 15 ovakvih ličinka.

Na gospodarskom Pokušalištu, doklen prouče narav zarezniaka uporabili su jedno profilaktičko sredstvo. Okopali su zemlju oko struka, pa su ostrim nožićem razrezali otek; izvadili sve ličinke, izčistili ranu, namazali istu pepelom, pa zasuli opet zemlju oko koriena. Ovo je posao jako došadan osobito za onog, koji ima 1000 ili 2000 strukovâ, ali ipak ostaje ovo sredstvo dokle se neupozna ime i narav zarezniaka, jedino koje se može preporučiti.

Sa trga.

Vinu je u zadnje vrijeme poskočila opet ciena. Prodalo se vina u Tribohunju 6 $\frac{1}{2}$ for., u Zatonu 7 $\frac{1}{2}$ for., u Šibeniku 8 $\frac{1}{2}$ do 9 $\frac{1}{4}$ for., u Zadru 8 $\frac{1}{2}$ for., u Kaštelim 9 $\frac{1}{2}$ for., na Šolti 9 $\frac{1}{2}$ for., na Braču 7 $\frac{1}{2}$ i 8 for., na Hvaru 8 for., na Visu 8 for.

Dočim je u Splitu prodano vina po 12 $\frac{1}{2}$ for. barilo. Kupio ga jedan trgovac iz Pečuha. Čudi nas, da vinu raste ciena, i tim veoma nas čudi, što mu je u Trstu ciena nizka, a iz vana nema naručbâ ili su jako slabe. Po našem sudu vinari su se uzokotili bez pravog temelja. Francuska je obskrbljena, Magjarska ima vina izobilj, čemu dakle sva ova napetost pri kupovanju?

Ulje prodaje se po 20 do 23 for. barilo, a gdje je, bolje vrsti po 23 $\frac{1}{2}$ for.

Meso je po 40 novč. kilogram, a u Zagorju moći je kupiti par volovâ za 80 do 100 for.

Ove godine je perad jako cine, u Šibeniku kupiti je par dobrih tukacâ su 1 for. 80 novč. do 2 for.

Jaja su pred Božić poskupila. U Zadru prodaje se 5 novč. jaje, u Šibeniku 4 novč, isto tako i po drugim mjestim pri moru, u Dr-

nišu, Sinju, Vrlici, Kninu prodaju se po 2 novč. komad.

Svinjetina prodaje se po 45-55 novč. kilogram a živo krmče kupuje se na oko, tako, da krmče, koje teži živo 100 kg. zapada po prilici 30 for. Slanina po 60-70 novč. kilg.

Kukuruz je po 2-2 for. kvarta (varićak).

Boba prodaje se kvarta (varićak) 28-32 banovice.

Pšenice stoji kvarta 28 banovica do 32 banovice, a ječma 1 for. 80 novč. do 2 for. 20 nč.

Vrijeme. Sve do dana 11 t. m. uzdržalo se nebo vedro. Pun mjesec i po danâ bilo je zlatno vrijeme, ako se izuzme, jedan jedini dan, što je kišilo. U nedjelju, dana 11 t. m. počela je padati kiša. Nade je, da će trajati dugo. Povodnji rujna i listopada, koji su na dosta mjesta počinili kvara, nije im više traga. Liepim vremenim osušila se zemlja do tvrda, tako, da poljodjelac nije mogao ni zaditi orudje u nju. Po ovoj kiši, mogu zasijati ozimu, svi oni, koji su u tom zaostali, a moći će se također preuzeti rezanje vinograda.

DOPIS

Vis, 9 prosinca.

Evo me, e da znate, da smo i mi na svijetu. Neću, da vam govorim o vinu, jer Vas je o tom osobiti dopisnik izviestio, ali ću dodati samo, da me čudi što pri ovako visokim cijenam narod neće da ga prodaje. Zar čeka ciena 48 godine. Ali je 48 god. prošla a one ciena nisu više došle i ja mislim, da tko je prodao, taj je pogodio, jer će mu ciena pasti. Rečete šta je ribolovom. Kod nas se love jedino sardale, a sad nije o tom vrijeme. Jedino napomenuo bi vam, da svakim danom raste broj budela, mrieže, kako znate, koje plaše ribu i kojima se truje more; a sardelara pravih, svake godine to manje, jer ribaština izdaje. Kod nas, možemo reći, da je svake godine to gore, dočim se varošica Komiža, još prilično uzdrži. Solimo mi ribu još, uvijek kao, in principio, ali vam je priznati, da je naš način soljenja, bolji je od svih drugih.

Nemogu vam dati cieniu ribe, jer kupacâ nema, a nema, da pravo rečem niti puno ribe. Kako znate ovdje gosp. A. Topić, hvalevrednim načinom priređuje ribu u škatuljice *a la sardine de Nantes* i u male barilce, pa jih razaslija daleko u svijet. Škatuljice i barilci su jako ukusno priređeni, a ciena jim je prilična. Njegova riba, daje se godinâ čuvati, bez da se pokvari, a ipak u našoj pokrajini, za te sardale malo tko zna. Naskoro poslat ću vam točan opis, kako gosp. A. Topić iste sardale priređuje. Griehota je, da ta grana domaćeg obrta nezauzima pristojnije mjesto. Do vidjenja!

Pitanja i odgovori.

A. Pitanja iz prvog broja.

1. Jeli bolji gnjoj iz štaje ili onaj sa otvorena djubrišta?

P. u S. (Sinj).

Stajski gnjoj ima dvojstruko djelovanje, naime: on djeluje fizično i lučbeno (kemično-fiziološki). Tko proračuna dobrotu gnjoja, nemože podnipošto, da uračuna sva njegova svojstva i djelovanja. Tako se njegovom fizičnom djelovanje na boljak fizičnih svojstava zemlje, nemože opredieliti, jer nitko nemože uprav i točno reći koliko je djelovao djubar na boljak istih. Dobrota stajskog gnjoja može se jedino opredieliti po bilinskoj hrani, koju ima u sebi, t. j. po njegovom dušiku i po njegovom pepelu.

U stajam, gdje je hranitba dobro uređena, moći će se po dobroći hrane opredieliti dobrotu djubra; ali i u ovom slučaju nedade se zaključiti koliko je njegova dušična vrijednost.

Dobrota zavisi svakako o tomu kako se djubar čuva. Djubar, koji se iz štaje vozi na otvoreno djubrište, bez ikakova zaklona, gdje otoka otiče, a kišnica izpira, gdje se pušta, da se amoniak vas zrakom gubi, tu nema govora o dobru djubru. Stajski gnjoj se svakako bolje uzdrži, jer:

- a) u staji upije slama vas sok.
- b) djubar bolje se gaji, bolje se izmješa, a teže se raztvora.
- c) toplina je u staji varjek jednaka, što

je u prilog dobroći djubra, dočim o tom na djubrištu nema govora.

d) stajski djubar nije izložen kišam, vjetrim, sunčanoj pripeki, niti drugim nepogodam. Ako je pak zemljište u staji nepropusno, tako da se vas sok u jednoj jami ili kamenici sakuplja, može se držati za sigurno da je u takovom slučaju stajski djubar bolji od grjoja sa djubrišta. Ako se pak djubar češće posiplje vapnenom zemljom ili sadrom, tad je njegova vrijednost mnogo veća, jer ima više dušika. Ako je gnjoj u staji zanemaren, tad nevriedi pušljiva doba.

Nasuprot, ako se gnjoj nalazi na dobro priredjenu djubrištu, ako ga se pomnjivo i pametno čuva, tad je i gnjoj sa djubrišta izvrstan, dapače je u pojedinim slučajim bolji od najboljeg stajskog gnjoja.

Toliko se putâ dogodi, da se djubar ne vozi iz štaje na polje, nego se zgrne pred staju ili gdje drugdje na hrpu, n. p. kraj cestâ itd. ovakov gnjoj je jako slab, jer u malo danâ izgubi mnogo svojih hranivih čestica.

Primjetiti nam je ovdje, da nije podnipošto zdravo, da životinje u smradu svojih izmetinâ živu; i za njih hoće se svježa, čista zraka. Pošto je, kako vidite, ta razlika dobrote sasvim slučajna i nedade se točno i brojevim opredieliti, mi bi svakoga savjetovali, da nedrži djubar u staji, nego na djubrištu ali da priredi djubrište kô što valja, a ne, kako se to danas gdje gdje vidi, da je djubrište pred vratim od kuće ili pod kakovom gomilom.....

Dr. H.

2. koja je razlika između Padvanske sive kokoši i Brabanske sive kokoši?

U koga je kupiti Brabanskih kokošiju i uz koju cieniu?

R. u B. (Benkovac)

Svakako ima razlike između sive u Brabanske i sive paduanske kokoši, zato jim i dva različita imena; ali se obično izmjenjuju jedne sa drugim. Sive brabanske kokoši su jajaste, pram kljunu nagnute kape, dočim su sive paduanske okrugle kape, koja jim stoji vrh glave. Tielo jim je jednako.

Pravih sivih paduanskih i sivih brabant-skih kokoši, možete kupiti u Beču (Wiener geflügel Anstalt-Wien V Gartmannsgasse 1). Ali znate, koja je ciena pojedinoj glavi?.... Samih osam fiorinâ!!! Sivih paduanskih kokoši možete nabaviti u Dalmaciji; negdje jih zovu glavuše, a na drugim mjestim beretinke.

-p-

3. Jeli vapnenati sumporan (sumporno kiselo vapno) škodljiv zdravlju? Kako se rabi u vinu, koliko po hektolitr; gdje se kupuje i uz koju cieniu?

B. u S. (Split).

Sumporno kiselo vapno rabi se lieti kada je bojazan, da će se vino pokvariti, i to 8 do 14 gramâ po hektolitr. Djeluje samo 15 ili 25 danâ, zatim treba posao iznovice opetovati.

Nije ni najmanje štetan zdravlju, a uzčuva vino jako dobro i podjeli mu osobitu bistrinu.

Nespaja se vinom, niti mu zadaje kakovi vonj, niti tek, a otaloži se po vrijeme (u 10 ili 15 danâ) vas na dnu bačve. Proust i Carpenè preporučuju ga jako, a nama je znano, da je rabljen kod nas od mnogih, vrlo dobrim uspjehom.

Može se nabaviti kod g. g. Lenoir i Forter u Beču. Ciena, sasvim čistu sumpornom kiselom vapnu, jest 4 fiorina kilogram. Preporučujemo vam ga u slučaju potrebe rabiti sasvim čista.

-y-

B. Pitanja koja će se riješiti u budućem broju.

4. Koja je najbolja i najjednostavnija stepka (buternica), gdje bi se mogla nabaviti i uz koju cieniu?

-m- u D. Drniš.

5. Koji je uzrok, da nekoje vočke nerode, premda se pomnjom njeguju, a u istom su položaju, kao i druge plodonosne vočke? Šta mi je učiniti, da jih na rod natjeram?

F. u S. (Omiš).

6. Koje su prednosti nožića, koje ste naveli u slici 1 br. 1., gdje se rabe i kakovim uspjehom?

R. u N. (Pag).

7. Ostajeli kobila sa magarcem varjek bre-dja? Jesu li mazge koristnije od konja i u kojoj su godini uporabive?

C. u P. (Kotor).

Tko nepovrati dva prva broja „Gospodarskog Poučnika“, držat će se predbrojen za celu godinu.



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 7 franaka na godinu. Uostbe plaćaju se 8 novč. po reduku za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč. redak. Člčč računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravlja se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Veljače 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Veljače 1882.

Sva ona gospoda predbrojnici, koji neprimaju redovito list, nek se najprije obrate na poštu; nedadeli jim ta razjašnjenja, tad nek jave nami, a mi ćemo se pobrinuti, da tome neredu doskočimo.

Pošlo nam je za rukom izposlovati kod raznih tvornica, da svi oni, koji preko nas narede kojemu drugo orudje, mogu ga dobiti 10 po sto jeftinije, od obične cene ustanovljene po cjeniku.

O slobodnom gojenju duhana.

Sada kad nam prieti sa svih strana trsna uš, dužnost je svakog gospodara, da se na vrijeme pobrine, kako, (u slučaju, da nas bič snadje) da uredi način gospodarenja, eda svoj obstanak osigura. Većina naših zemalja krševita je, te izuzam neke okolice, u kojih su zemlje deblje, naše gospodarstvo osniva se na lozi. Ali i loza izdaje, dohodi su danomice manji, tako, da se u nekim mjestim niti neizplaća gojiti ju. Porez danomice raste, a neprestani porezni zaostanci obteretili su zemljište tako, da o odkupu istog nema više govora. Tomu nisu vlasnici krivi; tomu je kriv naš način gospodarenja, koji od pamtivjeka postoji. Imanja su razcepkana, te je gdje kad od jednog komada do drugog čitav dan hoda. Vlasnik često putâ niti ne zna, gdje su mu zemljišta, on je naučan da mu taj ili ovaj pošćik (procienitelj) procieni ljetinu, te da mu ovaj ili onaj kmet, za čigovo prezime on tolikoput i ne zna, donese onoliko dohodarine koliko je po-

šćik procienio, pa Bog! Izdade li ljetina, što se svake druge godine obično dogodi, eto gotove nevolje.

Nastaje pitanje, kako da se naš obstanak osigura a naše materijalno stanje poboljša. Materijalno stanje može se poboljšati jedino povišenjem dohoda. A dohodi mogu se povisiti, dandanas jedino, gojenjem trgovačkog bilja. Naše podnebe, narav naših zemalja i njihov položaj, odgovaraju sasvim uvjetim, koje zahtjeva trgovačko bilje; dapače naša su zemljišta sasvim zgodna toj gojitbi, i na tu nas naše podnebe nutka. Koje trgovačko bilje da se goji? Pri promjeni osnove i uvedenju nove gojitbe, držati se vavjek onog bilja, kojeg trgovina traži, a koje uz najmanji trošak, najveću korist nosi. Danas, kod nas, dobrim uspjehom, dâo bi se gojiti duhan. Pokusi su u tom najbolja jamčevina. Kod nas uspijevaju sve vrsti duhana, a u dobroti takme se sa svimi najfinijimi inozemskimi duhani. Gojiti je dakle duhan. Nema više sumnje, da su sve one pokrajine, u kojih se duhan goji materijalno napredovale. Duhan je biljka, koja uspijeva na svakoj zemlji, sve od čiste pjeskulje do čvrste, žilave gnjilače, samo ako se razborito i pomnjivo obrađiva i dostatno gnjoji. Uz to duhan spada u onu vrst bilinâ, koje se mogu više godinâ zasebice gojiti na istoj zemlji, bez da to upliva ni na njegovu vrstu (dobrotu) ni na kolikoću dohoda; dapače uvjerilo se je u Holandiji (Nizozemskoj) gdje se goji duhan vavjek na jednoj te istoj zemlji, da je godimice duhan sve to bolje vrsti i ugodnijeg mirisa. Istinabog, pri takovoj svedjernoj gojitbi, kripi se zemljište obilnim gnjojenjem. U gospodarskoj obho-

dnji, dade se duhan uvrstiti po volji; za duhanom uspijeva jako dobro pšenica i ječam. Ova svojstva duhana omogućuju njegovu gojitbu i na onim zemljama, na kojim se radi njihova sastava nemože gojiti nijedna druga gospodarska bilina.

Primjetit će se: kako gojiti duhan, kada zakon, radi državnog monopola, zabranjuje tu gojitbu? Istina je, da država zabranjuje gojiti duhan, a to je uprav ono što svakoga čudi! Država kupuje u inozemstvu duhana u vriednosti od 12 milijunâ fiorinâ, a monopolom svojim brani gojiti biljku, koja bi svagdje dobro uspijevala. Odtud toliko zemljišta neobrađena na štetu gospodarâ, obrtnikâ i radnikâ, odnosno i na štetu same države.

U Translitaniji, odnosno u Ugarskoj, dupšteno je gojiti duhan, to se zna pod stanovitim uvjetim. Nebi se mogao duhan pod onimi istim uvjeti kod nas gojiti? Dabome, da bi mogao, pa kao što njihovo gospodarstvo napreduje napredovalo bi i naše. Dandanašnji svaki se gospodar plaši te gojitbe, jer ga ubija misao, da mu je po četvornome jutru (ralu) zemlje zasadjene duhanom platiti 320 fiorinâ poreza (20 novč. za 1 □^o) uz sve druge omanje troškove.

Kako se vidi monopol je dakle uzrokom, da nam troškovi gojitbe nadmašuju nečisti dohod, te da gospodar zanemaruje biljku, koja bi radi svojih odličnih svojstva, postala našim glavnim gospodarskim proizvodom. Jer svi znadu za naše gospodarske nevolje, a nepoznadu naše gospodarske odnošaje. Nego raztumačiv im posljednje, moglo bi ih se sklonuti na to, da iznimno našoj pokrajini podiele one polakšice i pod

PODLISTAK.

KRUH

(Piše prof. Mate Dudan).

Što je kruh — Kako se brašno rabi za kruh — Hemične sastojine brašna — Kako se miesi — Kako se peče — Najnoviji i najpraktičniji načini mješanja i pečenja dobrog i zdravog kruha — Hemične slučajevine raznih vrstih kruha i njihova hraniva vriednost — Patvorenje kruha — Kako se kod nas postupa i u čem bi se moglo poboljšati naše pekarstvo.

(Slijedi vidi broj 4).

Drugčije se još doznade uhom. Razvijanjem ugljične kiseline kipi u kruhu, a čim bolje kipi, tim je kiseliji kruh. Kad je tiesto razkvaseno, onda se odmah tura u peč; i ovo je konačna radnja t. j. 3.a.

Pečenje. Ovaj posao se obavlja u peći; obična krušna peč sastoji iz jedne prostorije ravne kojoj je tlo iz opekâ, a nebo takodjer iz opekâ, a na stranam ima dva otvora četverokutna. Veće je u sriedi, a manje na desnoj strani, obojica zatvaraju se željeznim vratim. Prvo veće služi da se metne i izvade pogače; drugo manje da se može razsvietlivati peč, i nadzirati, kako se tiesto peče. Zrak koji podpomaže gorenju drvâ nedolazi spreda, nego kroz jedna vratašca što se nahode pri dnu peći; s toga, ako se grije peč drvim, kad otvara pekar vrata, udara mu u lice oblak dima. Ovo znadu i pekari i pečarice, jer im taj dim zdravlje kvari, nu sasvim tim u

svoj Dalmaciji neimamo drugih pećih, nego takove nezdrave. Obične peći duge su 4 metra, a široke 3.10, a svod je visok 50 centimetarâ ili 1/2 metra; velika vrata široka su 80 centimetarâ, a mala 15 do 20 centimetarâ. Pod peći inade obično jedan prostor u kojem se sakuplja žerava i lug. Peč se loži i bilo malim komadim drvlja ili drvenim ugljem ili kičem; pekari znadu, da je peč ugrijana dok projarujuć žarilom po peći vrcaju male iskricice; u ovom slučaju odaleče goreće ugljevje iz peći u dolnje prostore; dočim prije nego se nasloži kruh, očisti se peč čistilom, koje naliči kljunastim grabljem sa dugim držalom. Na čistilu omotano je vlažne lanene tkanine. O tu tkaninu priliepi se vas lug; i tako ostane peč čista.

Prije no što se metne kruh u peč dobro je glave kruha namazati vodom, u kojoj je raztopljeno malo brašna, a to, da nepopuca kora kruhu, jer se u pregorenoj peći, usljed velike topline, to lahko dogodi. — Sad, da vidimo malko, što se događa kruhom, koji se peče pri toplini od 200-250° C. Vrućinom izhlapi iz tiesta vlaga, tako naglo, da vodena para, brani kora od velike topline peći; vodena para, koje ima vavjek više u peći, neobdno je nužna da prouzroči kemičku pretvorbu na površju hljebovâ; usljed koje napravi se na kruhu gladka kora. Kemička promjena na površini hljeba sastoji se, kako je iz početka navedeno, u pretvorenje škroba u dekstrin.

Objam i oblik hljeba odlučuju, koliko će se

kruh peći; čim je hljeb tanji, tim se brže izpeče; dočim se oble i debele pogače dalje peku. Crni se kruh peče više od bieloga. Iz navedenog mogli smo razabrati, da pri pečenju kruha treba brašno zamesti i natrti tiesto; da ovo tiesto ima biti šupljikavo; a takovo, da se izpeče, i tim pretvori u kruh. Učeni i vješti ljudi, razvidiv sve, zaključie, da danguba u čekanju da uskisne (razkvasi) tiesto, nije podnipošto opravdana.

Bolje je, mniju oni, uvesti ugljičnu kiselinu u tiesto, na koji drugi način n. p. brez kvasa. I zaista podje jim to za rukom. Veleučeni pokojni profesor dr. Liebig, glasoviti njemački kemičar, bavio se prvi tim pitanjem, te ga je uz veliko zadovoljstvo obćinstva podpuno riešio. Liebig dodje do misli, da bi se ugljična kiselina dala uvesti pomoću kakovog karbonata, (ugljikovca) koji se lako razdvaja u ugljičnu kiselinu i jednu zdravu sol; i zbilja, on pokuša to, uvadjajuć u tiesto Sodikov-hydro-karbonat (Na H C O_3) i soličnu ili kydrokloričnu kiselinu. (H Cl). Sodikov-hydrokarbonat ili sodikov bikarbonat u doticaju sa soličnom kiselinom razluče se u tri slučajevine, jedna je: ugljična kiselina, a druga je, kuhinjska sô ili Sodik-klorid. (Na Cl), a treća voda ($\text{H}_2 \text{ O}$). Evo kako to ide:

$\text{Na H C O}_3 + \text{H Cl} = \text{CO}_2 + \text{Na Cl} + \text{H}_2 \text{ O}$. Na temelju ove jednačbe vještaci lahko izračunaju količinu Sodikova-hydrokarbonata i solične kiseline. (Slijedi).

oni i pivo, koje i kako jih uživaju duhanogojci u Ugarskoj.

Da se do navedenih polakšica dodje, dužnost je gospodar i gospodarskih društva, skupiti se, pak svojim molbami, u kojima je svaku točno obrazložiti, zamoliti za one polakšice, koje uživaju u Ugarskoj.

Zastupnici naši, mogli bi n. polaci na Schottenringu dignuti svoj glas u prilog domaćih gospodara, i to tim laglje, što od svih gospodarskih polakšica, do danas podijeljenih, nijedna nije usrećila Dalmaciju. M. F.

Kad je pravo vrijeme oranju.

Oranje računa se među najjednostavnijim poslovima, valjda zato jer volovi oru, premda mnogi pametni gospodari znadu, da je najteža stvar dobro orati i u zgodan vakat. Način kako će se orati i vrijeme kada će se orati odlučuju: vrst zemlje, položaj lišće, a toliko puta i bilina koja se je gojila na toj zemlji. U tomu iskustvo nam je najbolji učitelj. Gospodar je dužan poznati naravi i svojstva svojeg zemljišta, pa prema tome i prema podnebnim okolnostim urediti svoje obrađivanje; riečju, on će oranje, tako, urediti, da mu uz što manji trošak i dangubu, bude zemljište što više rodilo. Jedan od glavnih uvjeta plodovitosti zemlje, jest da se ista izore u zgodno doba. Taj čas zavisi od vlage, koje se nalazi u zemljištu. Zemlja za oranje, nesmje biti niti prevlažna niti presuha. Neka je zemlja po svojoj vlazi takve spoinosti, da plug sasvim lako u nju prodira. Svaki dobar orač pozna na oko, kad je zemlja najprikladnija oranju, i kaže, u takovom slučaju, da je zemlja *gnjilača*. Gnjilaču i ilovaču nesmije se prolićem orati, dok su prevlažne, jer njihovom žilavošću ne samo da bi izlomili oruđe, nego bi se napravilo mnogo jakih i čvrstih grumenja, koja bi pak priječila razvitak bilja. Lahka, naplavna zemljišta i pjeskulje mogu se orati i ako su vlažne, jer se radi sastava njihovog od sebe drobe, što kod gnjilače i ilovače nebiva. Na vlažnoj gnjilači i ilovači puži plug po brazdi bez da se grumen prevrne. Jeseni ipak običaj je gospodar izorati i gnjilaču i ilovaču, pa i bile i vlažne, samo ako se grumen prevrće; a to sa razloga, što led preko zime razdrobi nastale grudve.

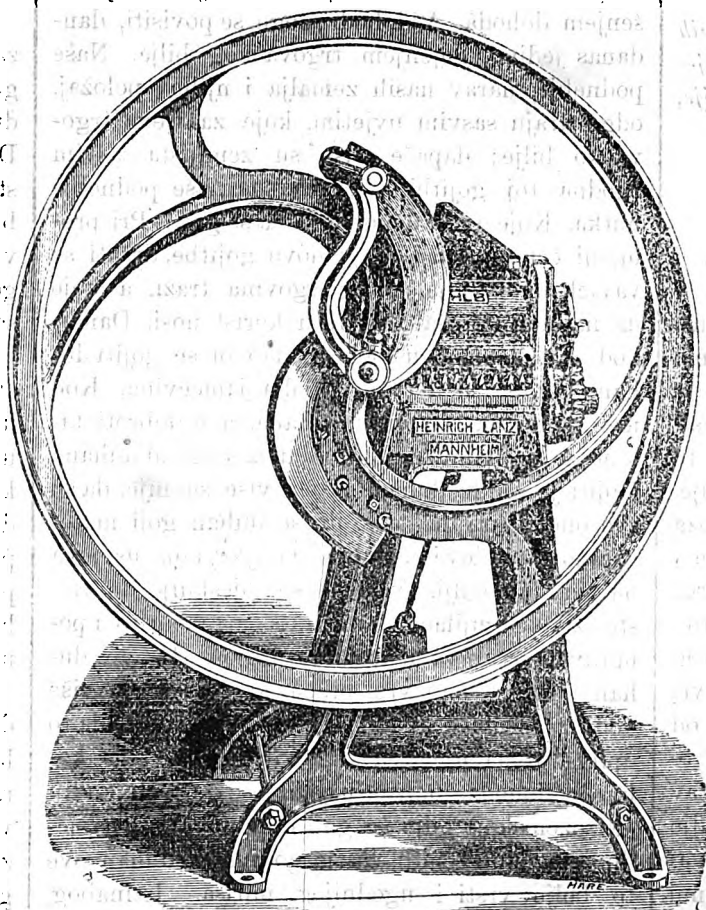
Za suše gnjilača i ilovača otvrdnu, kao kamen; te se ne da orati ili težkom anukom. Izorano zemljište izgleda kao hrpa nabacana kamenja, a to su sve tvrde grudve; a da se razdrobe hoće se velika truda i mnogo vremena. Lahko, naplavno tlo nasuprot, ako se u suhom stanju izore, pústane još suhlje, jer mu i ono malo vlage, što ga zadržavalo izhlapi. Lahke, naplavne i pjeskovite zemlje izorane u suhom stanju razdrobe se u prah. Kako je poznato, svrha je oranja također uništiti korov (drač, travu). Ako se teške zemlje oru, dok su vlažne, tad se ne da izorati korov, jer se njegove žile čvrsto drže, dokin' ako se lahke zemlje oru za vlažna vremena, tad se dađe sav korov izkoreniti. Zemlja na kojoj ima suhih gruda, dađe se laglje obrađivati po kiši, jer se kišom ovlažene grudve mnogo laglje drobe, nego kad su suhe. Isto tako komu je da podore strnište ili zatravlenu ledinu, taj neka pričekaj, da kiša padne i ovlaži površinu, jer se po kiši i strnište i ledina laglje podoravaju. K.

Svašlice

Češnjak (luk češnjak) bišli luk, *allium sativum*. Premda češnjak, radi svojeg jakog neugodnog vonja nije obiljubljen od krasnoga spola, ipak radi se jako mnogo u kućanstvu. To je valjda pripisati njegovim djelotvornim svojstvima. Tako se (i) pi rabi sa jako dobrim uspjehom protiv *gijunije* (črvim). Koga gujine more, taj neka iskuha češnjaka u mlieku, i neka to popije naratače. Tko opetuje taj posao tri jutra, zasebič oslobodit će se glistomora. Odraslim hoće se dnevno puna obična čaša; djeci samo pola. O. H. + D. 22 + 00 = 10 11 - 00 H. 22

U zadnjem saborskom zasjedanju, po našim zastupničkim učinjen je predlog da vlada i kod nas uvede gojdu duhana. Zemaljski odbor već se je obratio na vladu nime toga. Uredništvo.

viša. Kroz prvih tri dana nesmje se jesti orna kruha, a savjetno je iskuhati sljiva i popiti onu juhu. Tko trpi žiocom (gujina) taj se može izlićiti, ako si dade uštrcati (klistirati) tri dana zasebice čorbom od mlieka, u kojoj su bile iskuhane tri glavice češnjaka, i primješano nekoliko kapljica ulja i nekoliko zrna kuhinjske soli. b) *Kao obrana proti kužnim bolestim*. Poznato je, da svi jaki mirisi razkuže zrak. Za vrijeme dok je vladao zadnji kratelj (cholera), priporučivali su jako luk češnjak, jer se iskušalo, da žudije, koji su nosili na sebi ili se mazali češnjakom, a uz to umjereno živili, nisu obolili po kratelju (znano je da Izraelićani ljube jako mast od guske i češnjak). c) *Želudcobolja* (bol od želudca) koja proizilazi od slabe probave, lieči se takodjer češnjakom. U tu svrhu natara se kruh dobro maslačen (friškim maslom) i pospe se po njemu obilato na sitno izrezana češnjaka, pa se takova kruha svakog jutra pojede dobar komad. Tko nastavi to liečenje za četiri nedjelje dana, taj će okriepiti i ojačati svoj želudac, i riedko će kasnje trpiti želudcobolju. Bud ima mnogih koji netrpe češnjakov miris, tim se savjetuje da ispari svoja usta mlačkom vodom. Mlača voda odstrani po nešto neugodni češnjakov vonj. d) *Zubobolna i uhobolna* rabe vrlo dobrim uspjehom češnjak. Zubobolni pregrizu nožicu češnjaka, pa s njom natara desne oko gnjila zuba, dapače ako je zub šupalj, metnu u nj komad češnjaka. Uhobolni ogule kožu sa jedne nožice češnjaka i metnu



Slika 17. Rezero ili stroj kojim se reže krma. 1)

istu u bolestno uho, koje pak začepe komadićem pamuka. Koji su iskušali češnjak proti zuboboli i uhoboli, uvjeravaju, da je njegovo djelovanje izvrstno. H. D.

Bagren je otrovno drvo. Bouché je pronašao da je drvovina bagrena (*Robinia pseudoacacia*) otrovna. Stolari, tokari i u obće drvodjelci, koji rađe bagrenovinom, trpe jako mnogo prolićem (lijavica), koje mu je uzrokom otrovno djelovanje bagrena drva. Prof. Aicheson opazio je na djeci, koja si držala u ustima komad grane ili komad žile od bagrena, jake znakove otrovanja.

Kako se isplaćuju maline (*rubus idoeus*, lampone, framboisiers). Malo se koje voće isplaća, kao što se isplaća malina; ni smokva, ma kako rodila i bila najplemenitije vrsti, neisplaća se kako malina, a ipak, uz vas taj uhar, kod nas

1) Kod nas se obično krmi blago (marva) slanom, sienom i sašen. Ta krma podleže se ciela, nemisleć, da ju marva težko izgrize, a da je u takovom stanju neprobaviva. Dužnost je napredna gospodara izrezati krma, da postane probavljiva. Naša slika predstavlja takav stroj, koji lahko, brzo i poduno reže krma. Ovim strojem možeš rezati krma po volji, bilo sitnije ili krupnije. Stroj ovaj stoji 61 florin, a može se kupiti u tvornici gospodina H. Lanz u Mannheim-u.

ju malo tko goji. Jedan gospodar u Tamišu u brao iz jednog hektara malina 76 centi voća, kog je prodao po 18 florina cent. Po tom utjerao je svega 1368 florina; ako se odbije trećina svega dohoda, na trošak gojenja i branja, to ostaje 912 florina a bome, to je liep dohod! Tko goji malinjak taj može biti siguran, da će malinu prodati, jer ju svako rado jede i rado ju ima, kao stolno voće; svak ju s toga kupuje da iskuha malinovinu (frambois), da napravi malinovac (vino od maline), pa i za malinov pekmez (conserva) i napokon za malinovu hledetinu (frambois gelee-gelatina di lampone).

Trave za suha zemljišta. U nekim predjelima kod nas u Dalmaciji pripeće sunce ljeti, tako jako, da sve trave poginu, a blago (marva) da nepogine usilovano je jesti lišće od smokve i drugih teško probavljivih, a još manje hranivih šumskih rastlina. Evo imena nekih trava, koje podnašaju najveću žegu i sušu, te koje bi se morale kod nas gojiti: gorostasno proso (*panicum spectabile*), sladorovica (*saccharum cylindricum*) vijuk (vlasulja = *festuca duriuscula*) Penisetum fimbriatum, busika (aračispitos) ovisik (*bromus longiflorus*) i visika (ovsik = *bromus inermis*).

Zapala pupka kod telita, pulica, junjaca itd. poradja se često kod nas, radi neopreza, te obično toj zapali siromašna životinja podleagne. Malo tko pazi za poroda, pa se pupak jal jako na kratko, jer na dugo odkidne, a toliko puta da pukne, usilovana je mater jako natezati se. Kad nastane krvotok onda se neoprezno natira slanom, djubrom ili blatom, i prašinom. Takovo mladenče do malo pogine od zapale. Da se do zapale nedodje, dobro je poslje nego se je privezao pupak, namazati ga friškim maslom, čistim uljem ili čistom svinjskom masti. Ako se krv, neće da zaustavi, tad je obložiti mokrim krpam, gubom, ili kočeljem (alaum) raztopljenim u vodi. Mladenče je držati na čistoj stelji (slami), i nepustiti da se okalja u svojoj balegi.

Najobilna dojilja na svijetu jest jedna krava na imanju Heinrichberg u Pruskoj Sanksonske. Iz te krave omuzlo se je u godinu dana 8476 1/2 litara mlieka, ili 22 1/2 litra na dan. Druge pasmine evo kako doje: Holandska 3000 litara na godinu, Oldenburzka 2800 litara, Mantovanska 2550, Algajska 2500, Mürzthal-ska 1900, Podolska ili ugarska (jako je kod nas razprostranjena) 800, a naša domaća pasmina 450 litara na godinu. Iz mlieka jedne obične krave boljih pasmina, može se izvaditi na godinu 75 do 80 kilograma masla i 110 do 120 kilograma mršavog sira. Tko neizvadi napose maslo, taj može izvaditi 200 do 220 kilograma mastnog sira. - y -

Koliko vremena nose domaće životinje svoj porod, a koliko leži na jajim domaća perad?

Kobila je bredja za 48 1/2 nedjelja ili za 340 dana. **Uguta** (magarica) nosi nekoliko dana više od kobile. **Krava** je bredja 40 1/2 nedjelja ili 285 dana. **Ovce i koze** nose 22 nedjelje ili 154 dana. **Krmica** (svinja, prasica) nosi 17 nedjelja ili 120 dana. **Kuja** nosi 9 nedjelja ili 63 do 65 dana.

Od peradi: **Kvočka** leži na jajim 20 do 22 dana, a trpi pod sobom 16 do 20 jaja. **Tuka** (puran, čura, bidija, misirka) leži na jajim 27 do 28 dana, a trpi pod sobom 15 do 20 jaja. **Patka** leži 28 do 32 dana, na 15 do 18 jaja. **Golub** leži 17 do 19 dana na 2 jaja, a preko godine izleže se i izvali 6 do 10 jaja. - o -

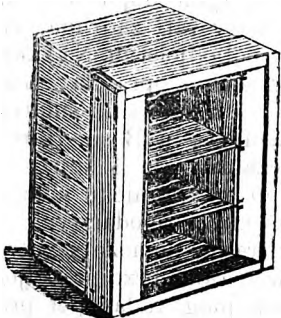
Nekoje biline, koje bi se mogle kod nas gojiti. Prava grahor-leća (*Vicia ervilia* W.) je jednogodišnja sočivnica, jako hraniva. Od sjetve do žetve prodju 92 dana. Požanje se na hektara 26 i 7/10 hektolitara ili 2.200 kilograma; jer svaki hektolitar zrnja teži 83 kilograma. — Gluhi grah ili rimski grahor (*Vicia narbonnensis*) je sočivnica, koja je hraniva i dozrije brzo kao grahor-leća; tko posije 75 do 100 kilograma zrnja na hektar, može požeti 29 hektolitara a svaki hektolitar teži 79 1/2 kilograma. — Gambo (*Hybiscus (abelmoschus) esculentus*) je površina. Zeleno se lišće kuha, mounje se prirede u octu (kvasinu) ili seceru. — Baršunica (*Sida abutilon*) je predivno bilje, ljubi suha zemljišta; te bi kod nas mogla izvrstno uspjevati.

Da kolci nepregnjiju. Vrtlari, voćari i vino-

gradari u obće se tuže, da jim kolci i taklijece i sve drvene stvari, koje stoje na vlažnu mjestu na brzo pogniju. Osobito se tuže voćari vinar-gradiri i gradska vieća, jer jim velika troška nabavom nova kolja. Da kolje nepregnije rabi se vrlo dobrim uspjehom modra galica (sumpor- no kiseli bakar (mjed) = sulfat. cupri, kupuje se u liekarni). Zaoštri se kolje, i raztopi se u kamenici ili kaci 1½ kilogram modre galice u jedan hektolitar vode. U tu raztopinu može se kolci 8 do 10 sati. Ovako priredjeni kolci nepregniju u 10 godina, jer to priječi modra galica, koja proдре u staniševinu i pretvori ju u tvrdnu, teško raztvorivu tvar. Trošak je jako malen, jer je modra galica odveć jeftina. Na hiljadu kolaca, ako su 1½ metra dugi potroši se 2 fiorina. Ja sam iskušao i mogu uvjeriti, da je jako koristno.

Što se sada radi:

U kući. Poravljati i proštriti je orudje, izte-



Slika 18. Ulište Dzierzonova sustava¹⁾

sati držala, zaplesti oštećene košare i sprte, i isplesti je novih. Pregledati je krumpir i repu da nesagnije, ako su izloženi mrazu, pokriti jih je slamom, jal zasuti suhim pie-skom. Tko nije oma- nuo kukuruz sa kli- povā, neka omane a tako i promješati je žito u hambaru, da se nezapali (užeže), jal, da se nerazvije zagri- ca. Stan je često vje- triti, osobito u kućam,

u kojima se peć loži, jer je čisti, svježiji zrak prvi uvjet zdravlju. Rubeninu je mienjati i prati, jako često, jer se u čistoći trpi manje leđa. I pokušstvo neka se vavjek zrcali.

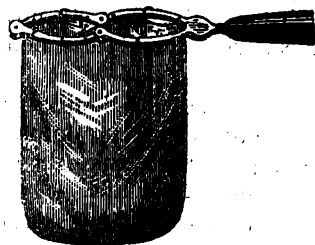
U vrtlu za liepa vedra dana sijati je pršun (petrusimul petroselinum sativum), ranu korabu (cavolorape-brassica aleracca gongyloides), rani kelj (Virsing-brassica ol. capitata bullata) ranu loćiku (salatu), mrkvu (dancus carota) bob.

U voćnjaku vrijeme je klastrenju, rezanja i presadjivanja. Klastri i reži sve suvišno granje, tako da ti sunčane zrake u krošnju prodiru, jer je sunce prvi i glavni uvjet i razvitku i zrienju ploda. Imaš da presadiš voćku, iskopaj jamu nekoliko dana prije, pa ju ostavi raztvorenu. Kad kopaš jamu, onda odieli zemlju; gornju zemlju, koja je plodnija, metni na jednu stranu; donju, koja još nije raztvorena, metni na dru- gu, pognjoi dobro oboje. Voćki, koju češ pre- saditi, oklastri najprije granje, ostavi samo ono- liko grana, koliko je potrebno (2, ili tri, najviše 4). Pri klastrenju i rezanju pazi na oblik, kojeg češ dati krošnji, zato nerezhi nigda granu, koja ti je potrebita radi oblika krošnje, jer se sudi vo- čara po obliku voća. Dobru voćaru je svaka krošnja, jal krugljasta, jal jajasta, jal kojeg dru- gog oblika, ali nigda grana desno a grana lijevo. Imaš da iskopāš voćku, to dok si oklastrio kro- šnju, iskopaj zemlju ¾ metra od nje daleko, i kopaj duboko poput jarka (konala) sve naokolo. Žile koje susretnēš odreži gladko. Kad budeš gotov jarkom, netresi voćkom, niti razmetaj ze- mlju sa žilā, jer ti je najbolje presaditi voćku sa svom zemljom oko žilā. Jeli grumen velik, da ga nemoš prenieti, tad odstrani nešto zemlje i odreži po gdje koju žilu; podvuci zatim mašklin (lašun) pod grumen i nagni ga. Nešto će žilā pri tom popucati, što nepukne, odreži. Prenesi tada voćku sa gromadom zemlje (oko žilā) u novu jamu, i pazi da ti voćka stoji isto onako, kako je na prijašnjem mjestu stajala t. j. da su ti iste grane okrenute prama poldanu, onako, kako što su bile prije, a da ti voćka toliko u zemlji ostane, koliko je prije bila. Zaspi zatim onom zemljom, koju si najprije iz zemlje izva- dio, a ako jama nije puna, onda uspi one koju si zadnju iz jame izvadio. Zaspi vavjek nešto više zemlje, da ti oko voćke bude stog zemlje, jer se zemlja kašnje slegne. Ono zemlje što ti

preostane zaspi u jamu iz koje si izvadio voćku. Ako zemlja nije vlažna, ili ako se nenadaš na- skoro kiši, tada ti je dobro zaliti.

U maslinjaku je vrijeme rezanju. Masline se režu i klastre isto kao i voćke. Nema gore stvari što vidjeti maslinu guste krošnje, u kojoj je puno suha granja i graničā, a pritom protjerala mno- žina mlazi iz podanka i korienja, a na deblu gnjile, stare kore, vječno gnjezdo mnogobrojnih zareznika. Svaku suvišnu i suhu granu odrezati je da sunce u krošnju dopire. Čim se više sunča maslina, tim bolje rodi i prije uzdrije, a čim zreliji plod, tim bolje ulje. U nekim mjestim imali su ljudi prilike, da nauče od taljanca, kako se klastre i sjeku masline. Onaj način je jako dobar, jedino što nije potreba svake godine o- goliti sasvim maslinu. Kad se prve godine do- bro izklastri, onda se sliedećih godina odstrane suhe i suvišne grane, pazeć pri tom, da je kro- šnja liepa i podpuna oblika i da je dosta pro- zračna. Sad je vrijeme, da se okopa zemlja pod maslinam, i da se obilato pognjoi. Maslina se gnjoi svake 4 godine. Osoka prija jako maslimi.

U cvjetistu nastaviti je radnje sječnja. Mogu se obrezati ruže, bu- sje i zimzeleno grmlje. Odstraniti je mlazi, koje tjeraju iz korenja, la pri klastrenju obzi- rati se je na oblik. Polovicom veljače po- sijati je kokotić (del- phynium ajacis) i jadić (delph. elietior) liepicu (silene pendula), mak (papaver somniferum fl. pl.), milice (ovčice nemophila insignis i n. descoidalis i n. maculata). Od milica najliepša je modro-plava, može se na okupu zasijati, pa iz- glada kao modri sag. Milicam se takodjer zapašu lije. Već su ocvali narcizi i ljubice (viola ma- mola) a od grmlja i drveća, viburnum i bajame.



Slika 19. Hvalac kojim se bere voće¹⁾

DOPIS

Sarajevo, dne 22 siečnja.

Hotio sam vam davno pisat, da vam javim jedno čudo. Kod nas ovdje u jednoj bašci po- sijali sjeme od jedne vrste patlicana (rajčica, tomate, pomodoro, lycopersicum esculentum) ne- jerojatne veličine. Bilo je na jednom stablu 40 komada, koji su mjerili (težili) ¼ oke do ½ oke (½ do 1 kilograma).²⁾ Mesa je jako tečna, slatka koje se odlikuje osobitim ugodnim mirisom. Ra- ste visoko 2½ metra. Kod nas ga goje na slie- deći način. Pognjoi je zemlju, naprave stogove (kućice) i zasade u njih sjeme. Kad doraste onda se podkolci sa 4 ili 5 čvrstih kolčića, na kojim se privežu grane. Mi jih sijemo koncem ožujka ili u travnju, kućicu od kućice u razmaku od 1 metra. Malo tko presadjuje, premda bolje rodi, kad se presadi. Ljeti ako je suša zalieva se. Kad će da uzrije onda mu se odreže nešto lišća, da je plod izložen suncu, jer tako prije uzrije. — Vrijeme nam je davno sniežno, premda studenije no drugih godina. Ljetina kako znate nije bila najbolja, pa će u mnogim mjestim stradat na- rod: zima i glad dvie su najveće rane. Naša ze- maljska vlada izdala je naredbu o postupku za ustanovljenje vlastništva, posjeda i porabe, te inih zahtjeva tiućih se šumā. Uklapam vam je- dan primjerak, a pisat ću vam o njoj dok se provede. Čekamo dan na dan, da urede naše a- grarno pitanje. Do vidjenja! — y. —

Gospodarske Viesti.

Ministarstvo za poljodjelstvo u Beču prire- djuje novi zakon, kojim se ina urediti baštin- stvo, i to u svrhu, da se posjed neciepkā. U koliko se čuje, taj zakon obvezati će vlasnika, da svoje nepokretine, u koliko sačinjavaju cie- linu gospodarstva, ostavi u baštinstvo jednomu samomu od svojih baštinika, dočim mu je pro-

¹⁾ Ovim hvatcem, ako je natakut na kolac može se brati voće sa visokih stabala, bez da se čovjek penje. Semim hvatcem odtrgne se voće, koje padne u hvatač. Ina ih dvojake cieni, premda služe isto. Gosp. A. Polak u Beču pridaje ih po 1 fiorin i 25 novčića, ali uz hvatca, imade 2 metra dugi kolac, dočim ih imade bez kolca za 60 novč.

²⁾ Sudeć po vašem opisu, taj patlican je one iste vrsti, kojeg Niemci krstīše imenom *president Gan- field*. Njegova je domovina Srbija. Iz Srbije je uveden u Njemačku. Uredništvo.

sto razpolagati ostalom pokretnom imovinom po volji. Zakon u koliko se čuje, predviđat će sve pojedine slučaje, da pri baštinstvu neštetuju ostali baštenici. Bud će ovaj zakon biti jako važan, pošto zasjeca u naše domaće odnose, gdje je cjepljanje posjeda dotjerano do skraj- nosti, bavit ćemo se o njem u svoje vrijeme obširno. Kao primjer cjepljanja navadjamo slie- deći slučaj. Petero braće, kao baštinici svojeg oca, podielilo je vrt od 68 metarā četvornih na 5 jednakih diela. Polovica vrta je usljed toga izgubljena u puteve i medjaše!

Ministarstvo za poljodielstvo u Pešti, po- dupire jako gojenje svilaca u Ugarskoj. Olaško- tilo je svaku, da se razprostrani gojitba muravā (dudova). Pobrinulo se, da se narod uči gojiti svilce, te je u tu svrhu u svakom kotaru podu- prlo novčanimi svotami po gdje kojeg vještog svilogojca. U Szegszandonu ustrojilo je državnu postaju, u kojoj se goje svilci Pasteurovim ce- lurarnim načinom. Lanjske godine razdielilo je isto ministarstvo 24,000 dudovā i 1288 litarā sjemena od dudovā, i naredilo je svakoj obšini u kojoj dudovi uspejavu, da priredi na svoj trošak obšinske sjemenjake, koje nadzire jedan državni činovnik. Svilogojcim na ladanju olah- kotilo je razprodavanje kožurakā (bahurā) t. j. ako težak nezna komu prodat svoje bahure, tad ih proda državi. A kod nas gdje su narav i po- dnebeje sasvim prikladni svilogojstvu, nećemo do skora ni traga od svilaca imati, premda je nekad svilogojstvo bilo glavna grana našeg domaće- obrta u Dalmaciji i Istri!

Od 1 lipnja do 1 studenoga obdržavat će se u Bordeaux (Bordò) u Francuskoj, izložba vina i vinovoćnih pića (alkoholičnih pića). Tko želi svoja vina ili vinovična pića tamo izložiti, neka se obrati na bližnji francuski konsulat za dotične dokaznice ili pak piše u Bordò sliede- ćim nadpisom: *Monsieur le President de la Societè Philomatique-Exposition de Bordeaux 3.me Section-Bordeaux*. Svaki izložitelj plaća za 6 staklenicā 10 franakā (4½ fiorina), a za svaku staklenicu suviše, 1 franak. Naša vina i naša alkoholična pića nebi imala izostatiti.

I ove godine dolaze u Dalmaciju, na račun na- mjestništva talijanski klastrioci. Da očiste jednu maslinu plaća im se 60 novč; siromašni težaci plaćaju samo 20 novčićā. Tko ima da očisti masli- ne, neka se odmah obrati molbom na c. k. namie- stništvo. Na molbi netreba biliegovine, a u njoj je točno naznačiti koliko će se stabalā izčistiti. Želimo da naši težaci nauče, kako se čiste ma- sline, pa da ih sami čiste.

ANTE I MIJAT.

M. Kume, Ante, jes ti vidio ovih vremena!
A. Sam liepši Bog, koji ih dao. Nego, bojim se da ih platimo. Nebih rada, da ovo izmami pup, pa kašnje okrenu ledi, te sve pozebe. A što to radiš?
M. Evo sijem krmu, nek je do prigode marvi hrane.
A. I tebi sve neka pasja para na pamet pada! Gdje se to ikad vidilo, da se stoki hrana sije?
M. Nije kod nas, al je kod prosvitljena svita. Moj, Ante, ti znaš, da nema u stoki napredka, ako joj nema u svako doba potrebite hrane, a komu je pun tor, tomu je i koš pun, jer bogme bez gnoja zemlja neradja. A kad ima u toru i u košu, tad se nije nevolje bojati!
A. Ti svedjer pametno radiš, al naš svet, neće da za to zna, nego se drži one stare: *pleti kotac kô ti i otac*.
M. Valaj nas s toga hrdja i bije!!

Pitanja i odgovori.

A. Pitanja iz četvrtog broja „Gospodarskog Poučnika“.

11. Ja gospodarim po staračku dvoprediel- nom mjenbenom osnovom t. j. sijem na istoj zemlji izmjenično jedne godine žitaricu (pšenicu, ječam), a druge godine kukuruz. Imam prostranih livada, pašnjaka i blaga (marve); odlučio sam uvesti tro- predjelnu mienbenu osnovu; koja je najbolja?
V. u S. (Bosna).

Kolikogod je važno i liepo vaše pitanje toliko je težko. Navesti vam jednu ili drugu tropredjelnu mienbenu osnovu neide; treba da točno označite vrst vaše zemlje i njezina svoj- stva te mjestne podnebane odnose, tada vam se može reći uvedite ovu ili onu osnovu. Vi

¹⁾ Duša te zaboli, kad vidiš, kako pčelar, da izvadi kilogram meda, zaduši sumporitom kiselinom svoj roj. To je on prisiljen učiniti, ako mu je ulište, četiri pribite daske. Iz ulišta Dzierzonova sustava, vadi se med po volji, a pčelar može često zaviriti u ulište, prouča- vati narav i život pčelā, pružiti jim u potrebi pomoć i. t. d. i. t. d. Ova ulišta imadu dva tri ili četiri raz- diela. Svako ulište imade vrata, a satje se nalazi na pomičnim okvirićim, pa se može izvaditi i promieniti. Ciena ovome ulištu je 5 fiorinti; preko našeg uredništva, dobiva se 10 po sto jeftinije. Ovo služi i kao odgovor na pitanje 16 u ovom broju.

razpolazete sa dosta djubra, a to znači puno, jer se uz dobru gnjojību može uvesti i čista žitna osnova. Zatim neznamo, jeli vaše imanje na okupu ili je razkomadano i raztrkano, te koji je razmak između najodajenijih komada, i koliko je imanje ili su pojedini komadi odaljeni od vašeg stana. Evo vam ipak nekoliko primjera tro-predielne mienbene osnove: 1. Ugar (ledina) 2. Ozima (pšenica, ječam) 3. jarina (ječam, ovas) ili 1. Okopavinu. 2. Ozimu (usjevom djeteline) 3. djetelinu, ili: 1. Duhan 2. Jarinu 3. Okopavinu, ili: 1. Sočivnicu. 2. Ozimu (usjevom djeteline) 3. Djetelinu ili: 1. Sočivnicu. 2. Ozimu. 3. Okopavinu, ili: 1. Repicu. 2. Ozimu. 3. Okopavinu, ili: 1. Ozimu. 2. Okopavinu. 3. Jarinu, ili: 1. Okopavinu (krumpir). 2. Jarinu (ječam) 3. Sočivnicu (grahak, grah, bob). - p -

12. Ja sam vinogradar, kako mi je urediti podrum?

V. u P. (Istra).

Podrum ima biti čisto prostrano mjesto pod zemljom. Ako nemate takava mjesta, tada neka je konoba licem prema sjeveru, tamo neka su i vrata, jer se u podrumu nesmie mienjati toplina. Najbolje je ako je toplina i ljeti i zimi jednaka ili najviše 1 stupanj razlike. Dakle, da vam sunce u nju i do nje nedolazi. Ako vam je konoba prema poldanu, tad je zasadi sjenastih stabala, da svojim gustim lišćem, nepuštaju sunčane zrake do konobe. Nesmie imati mnogo prozora, niti velikih, niti da su jedan prema drugome, jer u dobroj konobi, nesmie biti promahe. Konoba ima biti popločana. Bačve neka su od čvrsta bukova drva, i izmjerene, pa neka je na njima zabilježeno koliko jame. Podvalu (postelju) za bačve najbolje je prirediti na sljedeći način. Na četiri otesana kamena 30 do 40 centimetara visoka, naslone se glave dviju čvrsti debelih greda, dugih sjednog na drugi kraj konobe. Ako su grede jako duge, onda se podboče u sredini. Grede razmiču jedna od druge toliko, koliko zapovjedaju bačve, jer se na njih naslone glave od bačava. Dižva, lakomica (lievak), kaca, vidrica neka su od bukovine. Imaju se držati jako čiste. Čuvaju se vavjek na istom mjestu, tako da jih u potrebi nije tražiti po konobi. Čepovi za vrie-nje neka su stakleni ili zemljeni, limene vam nepreporučujemo, jer lako pohrdaju. Obični čepovi neka su od čvrsta drva, a nabavite si takodjer dobar zapipak (cievku canella): bolje su one ključem. Pijuk da vadiš vino iz bačve može biti staklen ili prosta ciev od gume. Zlicu na kojoj se gori sumpor, kad se sumpore bačve. Sisaljku za prelievanje vina. Polugu za uzdizanje bačve. Mlat, čekić, vuk i drugo orudje bačvar-sko izim kose i struga. Neka vam neuzfali klupa, stolac, svieća. Ako vam sredstva dopuštaju nabavite si toplimjer (termometar), desetak stakle-nica i čaša od čista stakla. Napokom priredite si knjigu i u njoj bilježite, koliko vam je vina u kojoj bačvi, kad ste istu nalili, kakovo je vino i odkle i. t. d. i. t. d. - l -

13. Kako se goje kunc; koja je pasmina najbolja, i isplaćali se gojiti jih?

X. u Z. (Zadar).

Gojitba kunaca je sasvim jednostavan posao. Može jim se u zakutku prirediti kućica drvena, poput one za golubove ili se ogradi u uglu dvorišta ili u staji. Zid neka je duboka temelja, jer kuncu izkopaju duboku jamu, pa na jednoj po-bjegnju. Hrane se travom, mlazim od loze, lišćem, djetelinom itd. Toga blaga potroše nevjerovatno puno. Dobra je naša domaća pasmina, ali je najbolja englezka, jer veoma plodna, a uz to su kuncu dosta veliki. Do malo dana dostavit će našem upraviteljstvu Englez A. Smith par kunaca čiste engleske pasmine, koje smo mi već obećali jednomu gojitelju u Šibeniku. Kad se razplode, onda će jih moći svak dobiti. Dosad se gojitba kunaca isplaća jedino u Francuskoj, jer tamo jedu kuncu radje nego zecove; da bi se kod nas isplaćala, nemislamo, jer ih je teško prodati premda ih svako rado jede. Tko goji radi svoje porabe, a ima dosta razpoložive trave, tomu će se svakako isplaćati.

B. Ritanja, koja će se riješiti u broju 6.

14. Imam puno slame, nemogu ju pokrmiti, kako da ju pretvorim u djubar?

K. u D. (Bosna).

15. Namjeravam sagraditi staju, čim da ju popodim?

L. u K. (Knin).

16. Tko prodaje ulišta Dzierzonova sustava i uz koju cimu?

B. u N. (Šolta).

17. U nas se obično težaci ravmaju pri sva-koj radnji po mjesecu; tako n. p. za mlada mjeseca

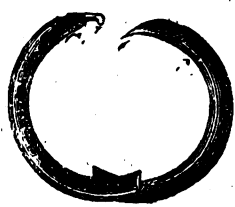
režu staru lozu, a za puna mjeseca mladu lozu; imali mjesec kakva upliva na bilje i kako djeluje? P. u R. (Dubrovnik).

18. Gdje ima kavice (astragallus boeticus) na prodaju, i po što kilogram?

(B. u C. Dubrovnik)

Sa trga.

Vinu je ciena u obće pala, izuzam Split i



Slika 20. Nosni prsten za bikove. 1)

okolice, gdje se još dobro uzdrži, jer imade naručba iz Njemačke. Na Hvaru i Braču neima kupaca. Vино-gradari drže se 8 i 8 1/2 forintih za crna vina, a trgovci, ako se pokaže, nude 7 i 7 1/2 forintih. Žuta vina su 6 3/4 i 7 forintih. U Kaštelim je još vino u konobi, ciena mu je 9 i 9 1/2 forintih. U Šibeniku se je prodalo vina po 7 1/2 do 8 1/2 forintih, ali nema kupaca. Zaton 7 for. i 40 novč. Vodice 7 for. i 7 for. i 80 novč. Tribunj 6 for. i 50 novč. Šolta 8 1/2 do 9 1/2 for. Na visu i u Zadru nema kupaca.

Ulje je po 21 do 23 for. u Šibeniku, 24 for. na Hvaru i Dubrovniku, ali nema kupaca, jer mu je ciena u Trstu jako pala, tako da odgovara na 21, ili najviše na 22 forinta.

Rakija je 16 do 24 forinte, a ciena zavisi od žestine.

Meso govedje je po otocim 32 do 40 novč. kilogram U Šibeniku i Zadru 36 do 46 novč. U Zagorju po 28 i 30 novč. Bravetina po 18 novčica, a po otocim čak 36 novč.

Pšenica dobre vrsti prodaje se po otocim 2 for. 90 novč., a lošija 2 for. 70 — po drugim mjestim ostala je ciena ista.

Kukuruz je prodano na Hvaru po 1 for. 80 novčica.

Bajam i smokova nije se prodalo ove zadnje petnaestine.

Jajim je pala ciena: u obće prodaju se po 1/2 do 3 novčica.

Savjeti.

Eto ti, mili moj narode, nekoliko pametnih. Nisam ih ja iz prsta izsisao, nego iz tvojih vlastitih usta čuo. Budi dosljedan nauku svome, jer inače: „rieč bez djela, mrtvo tielo,“ dočim: „kad je volje, i zlo idje na bolje.“

Badava se radi, gdje se neštedi. Bez krčevine, nema tečevine. Bez posluha, nema kruha. Bez obroka, nesta smoka. Bolji je posluh, nego posvetilište. Bolje je platiti, a manje imati, nego imati, a uvijek dugovati.

Bog daje težaku a ne ležaku, rataru a ne ljenčaru.

Čija sjetva, toga i žetva. Čija muka, toga i jabuka. Čuvaj bile novce, za crne dane. Dug, zao drug, gdje stiza tu ugriza. Ded se posla lati, pa će i Bog dati. Em neradi, em neštedi, mora propasti. Gdje je rada, nema glada. Gdje je ovieća, tu je i meda. Djubreno polje, sve rodi bolje. I vrč je mali, al i velikog obali. Igrač — rasipač. Kako tko radi, onako i ima. Koga majka budi, jalovi mu trudi. Krepka volja, bratski sklad, jači, širi svaki rad.

Lati, al prihvati, pa ćeš i imati. Lula i bukara čovjeka obara. Nehasni rad gdje nije red. Na svršetku pravde: jedan parbitelj gol, drugi u košulji.

Pjevac pjeva, koko odgovara: teško kući gdje ni gospodara.

1) Bikovi su čestokrat tvrdokorne naravi, te je opasno s njimi ili oko njih raditi. Bik se daje ukrotiti, ako mu se kroz nos provuče prsten, kakova naša slika prestavlja. Kako se iz slike vid, prsten se daje lahko kroz nos provući, a jednom zatvoren neda se nikako iz nosa, van da se komad nosa odrigne. Ovakav prsten stoji 1 forintu, a može se kupiti u gospodina A. Pfanhau-sera u Beču.

Položina hambar puni. Pšenica hoće položine, a bostan ledine. Pitat će te starost gdje ti je bila mladost, a zima gdje ti je bilo ljeto. Ralo i motika svijet hrane. Sa nemara kuća se obara, a s nerada i štala propada.

Tko trče, taj i srče. Tko se motikom nenabusa, taj se kruha nenakusa.

Tko ljeti planduje, zimi gladuje. Tko njivu polaže, taj krstine slaže. Tko je dužan i na Božić je tužan. Ti zemlji šakom, ona tebi džakom. U radiše svašta biše, u štadiše još i više. O.

Politika i poljodjelstvo.

Mi se ne bavimo politikom, al joj čutimo vrtljikave miene u poljodjelskom radu, prije neg nijedan drugi društveni stalež. S toga se naši težaci imaju uvijek veseliti najsjetnijoj politici, naime, politici mira, koja njim dopušta revno obradivati svoja polja i stvarati zadržug, zakladu i zakona koristnih poljodjelstvu. Na žalost politika ovih dana ružnu nam je opravila: u naj-ljepše doba godine, radi nekih žalostnih smutnja na južnoj granici Dalmacije, i u Bosni-Hercegovini, najbolje naše težačke sile, kršnu našu mladež, digošie iznenadno na vojničku službu. To je težki udarac našem gospodarstvu, ali nije kud kamo: Bogu i kralju nemože se uteć. Nego je nade da ćemo i ovu ranu brzo preboljeti i da će sunce mira i spokojnog rada opet pro-sjati pred našim vratima. Medjutim one nevoljne obitelji težačke, koje ujedanput ostaše bez svake muške glave, te se nemogu baš nikako prehra-niti, neka se kroz dotičnu svoju občinu obrate na vladu, da ih podpomogne. Vlada je spravna nevoljnicim priskoćiti u pomoć, jer ima za to osobitu zakladu, a i pravedno je. Uz to, daj nam, Bože, i brzo, mir i jedinstvo!

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tekuću god. 1882.

Zenić V. - Novi — Učiteljska kojižnica - Ogu-lin — Mažuranić A. - Zagreb — Gospodarsko žumar-sko učilište - Križevac — Jelić D. J. prof. - Split — Lović O. J. - Vinjona — Šoptić O. J. - Gorice — Ilić A. biskup - Hvar — Franetović O. D. - Bol — Luetić J. žup. - Dusić — Duboković vit. N. - Jelsa — Baconjić P. biskup - Mostar — Purgić O. A. fran. - Fojnica — Rendić-Miočević pl. nar. zas. - Beč — Mar-dešić A. žup. - Komiza — Občina - Trebinje — Škarpia V. žup. - Zaton — Ružić J. - Rieka — Vukić M. žup. - Gorica — Ostoić Knežić I. - Povje — Nazor S. pos. - Ložišće — Siminiati B. P. liek. - Vis — Gajxa pl. N. bil. - Vis — Štambuk I. B. kam. - Selca — Vrsalović J. - Selca — Simunović Š. - Skradin — Adun A. - Zlarin — Čitaonica - Novi (Hrvatska) — Čitaonica - Baška — Skovrlj L. trgov. - Šibenik — Klaić V. pos. - Popovići — Mazzura N. uč. - Tiesno.

— Gosp. Fučić A. - Novigrad — Čović A. žup. - Srinjine — Stipetić d.r. M. - Jesa — Vekarić N. - Gruž — Čitaonica - Praputnjak — primili smo na ra-čun predbrojbe za t. g. for. 1 novč. 50.

— Slav. gospodarska podružica - Slunj — Izvolite dostaviti nam na podmiru t. g. još. 1 for.

— Gosp. N. Thaisbauer uč. - Rušane — Vaša je predbrojba smirena do 31 lipnja 1883.

— Gosp. N. - Beč — Recte onomo gospodinu, da mi nepreporučamo našim predbrojnicim nikoga, o čigovoj solidnosti nismo osobno uvjereni.

— Gosp. X. Split — Tisk Rauchenbacherov od 375 litara stoji f. 108. Ako ga nabavite preko našeg u-redništva, onda vam je 10 po sto jeftinije. Odlučite se na brzo, jer i jedan gospodin iz Zatona kani kupiti isto tako velikog, pa bi vam troškovi prenosa bili manji ako se dva na jedanput nabave.

— Gosp. M. - Split — Vi se tužite, da je naš list skup. „Gospodarski Poučnik“ su jedine ilustrirane jugo-slavenake gospodarske novine. „Gospodarski List“ Zagre-bački broji do 2000 (dvi hiljade) predbrojnika; — gla-silo je Hrvatsko-slavonskog gospodarskog društva u Zagrebu; a to društvo prima na godinu 8000 for. pod-pore od vlade. Taj list je malo manjeg oblika od na-šeg, niti je ilustriran, izlazi 2 puta na mjesec, kao i naš, a ciena mu je 3 (tri) forinte na godinu. Dočim mi, niti imamo, niti očekujemo od koga podpore, izu-zam od naših poštenih predbrojnika.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 7 franaka na godinu. Uvrate plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč. redak. Članci računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upraviteljstvom Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu dana a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Ožujka 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Ožujka 1882.

Sjemenje za učionske vrtove.

Svaka pučka učiona može dobiti za učionski vrt potrebno sjemenje kod „Gospodarskog Poučnika“ u Šibeniku. U sbirci ima: povrtnog sjemena 42 vrste: krumpirâ 5 vrstâ, livadnih trava 10 vrstâ, djeteline 10 vrstâ, drugog krumpnog bilja 10 vrstâ, brašnatog bilja 10 vrstâ, pšenice i ječma 10 vrstâ, trgovačkog bilja 10 vrstâ, mirodijskog i liekarskog bilja 15 vrstâ, sjemenja od jabukâ i krušakâ, nekoliko vrstâ sjemenja od cvieća, nekoliko vrstâ sjemenja od penjačica i sjemenja od dugovječnog bilja. — Ova sbirka sjemenja vriedi 20 fiorinâ, a pučke učione plaćaju za nju samo 5 fiorinâ. Nego, svaka učiona, koja želi nabaviti rečenu sbirku, mora da pokaže svjedočbu mjestnog učionskog vieća, da zbilja posjeduje učionski vrt, i da će se rečeno sjeme zasijati i uzgajati u učionskom vrtu. — Naše upraviteljstvo jamči, da je sjeme 80 po sto klicavo.

Novi carinarski zakon.

Dne 15 p. m. prikazala je vlada carinskomu vieću u Beču predlog o preinaci carinarskog zakona. Bud druga stavka preinačenih rubrika tog zakona zasieca ravno u gospodarstvo, raztumačiti nam je nekoja, eda budu naši čitaoci na čistu.

Prva zamisao ovakovih zakona porodila se u velikoj glavi Napoleona I, kad je na obranu

domaćeg slalora od buraga, povisio najprije carinu na trstikov sećer, koji se uvadjao iz Indije, pa najzad zabranio mu sasvim uvoz.

Na ovoj stazi koracala dalje Francuzka, i ona da podupre svoje gospodarstvo obteretila carinom sve one proizvode, koji su se mogli natjecati na trgu sa domaćim. Odtud u francuskoj na jednoj naranži 5 centimâ (2 1/2 novčica) carine; ali to 5 centimâ carine je bilo potrebno, da se osigura domaće gojitelje naranža, proti Sicilijanskoj konkurenciji, bud su se Sicilijanske naranže nudile u Francuskoj na trgu po 4 centima, dočim trošak uzgoja u Francuskoj prekoračuje 4 centima po naranži.

Druge države videć kako Francuska materialno napreduje, stale graditi se po njezinom kalupu, i uz male razlike uvadjati Francuske zakone.

Njemački *schutzzoll* nije nego popravljeno izdanje francuskih zakona, a Niemci tim *schutzzollom* pretjeravaju tako daleko, da n. p. meso, koje dolazi u limenim kutijam neplaća carinu kao meso, nego *toto pro pars* t. j. plaća kao lim.

I ovakovih primjera dalo bi se navesti na hiljade. I u nas preinačeni carinarski zakon, koliko smjera, da povisi državne dohode, toliko opet smiera, da visokom carinom otegoti uvoz inostranskih proizvoda, a podupre proizvodjanje i potrošak domaćih.

Novi carinarski zakon imade 50 razredâ, koji su opet na pojedine hrpe podieljeni; a te hrpe opet, po francuzkom načinu, razpadaju se

na odiele, koji su tekućim brojevima označene. Takovih brojeva ima 357. Mi navadjamo niže, samo one odiele, koji se odnašaju izključivo na gospodarstvo, i dodajemo do nove carine staru.

Carina	
Nova	Stara
fiorinâ	
Žito, brašno i proizvodi brašna za 100 kilgr.	
Ječam, ovas, kukuruz, raž	0.25 —.
Pšenica, pir, napolica, proso	0.50 —.
Pasulj, grašak, leća, grah	0.50 —.
Brašno i proizvodi brašna	1.50 —.

Carina	
Nova	Stara
fiorinâ	
Blago po glavi	
Volovi	10.00 4.00
Bikovi	4.00 4.00
Krave	3.00 1.50
Junad	2.00 0.75
Telad	1.00 0.40
Ovce i koze	0.50 0.30
Janjad	0.25 0.20
Svinje	3.00 2.00
Konji i ždriebad	10.00 —.

Masti na 100 kg.	
Nova	Stara
Maslo	9.00 8.00
Svinjska mast	16.00 8.00

Pića	
Nova	Stara
Vino u bačvam	20.00 12.00
Vino u staklenicam	20.00 20.00
Pjeneća vina (champagne)	50.00 20.00

PODLISTAK.

KRUH

(Piše prof. Mate Duda).

Što je kruh — Kako se brašno rabi za kruh — Hemične sastojine brašna — Kako se miesi — Kako se peče — Najnoviji i najpraktičniji načini miesenja i pečenja dobrog i zdravog kruha — Hemične slučevine raznih vrstih kruha i njihovu hraniva vriednost — Patvorenje kruha — Kako se kod nas postupa i u čem bi se moglo poboljšati naše pekarstvo. (Slijedi vidi broj 6).

U Sjevernoj Americi stari naš način kojim spravljamo kruh, pred novim sasvim je izčeznuo. Amerikanski način pravljenja kruha jest veoma praktičan, jer se u dvi ure može brašno pretvoriti u izvrstan kruh; pa se još uz to dobije 10-12 po sto više kruha, nego li našim starim još običnim načinom.

Što se tiče kemičke razlučbe, koja se pri miesenju tiesta sbiva, moramo još dodati: fosforno kiselo vapno i fosforno kisela magnezija u dotiku sa sodikovim bikarbonatom i pepelikovim-kloridom pretvore se u fosforno vapno (Ca₃(PO₄)₂) (isto se tako događa i sa fosforno kiselim vapnom) i sa sodikovim fosfatom. (Na₂PO₄); dočim se ugljena kiselina oslobodi od bikarbonata; sodikov-fosfat sa pepelikovim kloridom razdvaja se u pepelikov-fosfat i kuhinjsku sol. Kruh dobije dakle dobar postotak vapnikove-magnezije i pepelikova-fosfata, koji su glavne sastojine naših kostiju. I radi toga uprav takav kruh jest osobito zdrav i prikladan za djecu, koja trebaju da jim očvrste kosti. Hraneći djecu ovim kruhom prestaje kostobolja ili ti rakitičnost. Najbo-

lji dokaz, da je ovaj kruh zdrava i dobra ukusa, podaje nam ciela Sjeverna-Amerika, čije je pučanstvo najpametnije i praktičnije na svijetu; tamo rabi se izključivo Horsfordov postupak. U Europi, doduše, nije se još udomio, jer su prvi pokušaji loše izvedeni; to jest od ljudi koji nisu shvaćali dobro stvari; nu, dandanas u Njemačkoj i Francuskoj nalazi mnogo pristaša, pa nadamo se, da će se skoro udomiti svudi. Sama tvornica Horsforda, 1876 godine razprodala je preko 2,400,000 kilogramâ gorinavedenoga praška.

Napokon nam je još navesti treći postupak, koji je u zadnje doba izumljen, po gospodi Danglish i Bousfield, a sastoji u uvedjenju ugljene kiseline pomoću osobitoga mehaničkoga stroja, kojim se čista ugljena kiselina uvadja neposredno u tiesto. Taj postupak zove se također: *aërated-bread* ili *provjetreni kruh*. Ovaj *aërated-bread* udomio se jedino u velikim tvornicam kruha, jer valja jako oprezno postupati, da se sgotovi dobro tiesto.

Mi ga samo radi novosti spominjemo. Po svemu što dosad navedosmo o pečenju kruha, moramo priznati, da je toliko Liebigov način, koliko onaj Horsford-a sasvim jednostavan i praktičan, jer u malo sati to jest u 2 ili 3 ure dobije se gotov kruh. Što se troškova tiče, navesti je da po Liebigu stoji manje, nego po Horsfordu, jer u Europi fosforno kiselo vapno razmierno je skuplje, nego u Americi. Glede trvenja i mješanja kruha navesti je, da se dan danas u velikim pekaram neizvadjâ taj posao više samimi ljudskimi rukama, već sa jednim mehaničnim strojem. Najbolji stroj do sada u po-

rabi jest onaj Clayton-a. Sastoji iz jednog praznog valjka, koji ima u središtu svake plohe učvrštenu jednu šuplju os, kroz koju prolazi druga tanja os, koja nosi jedan šuplji valj, sastavljen iz toliko noževâ djagonalno učvrštenih; oba valjka okreću se u protivnom smjeru. Ovim strojem prištedi se mnogo truda, nu ipak treba da zatim prodje tiesto kroz ruke pekarâ, jer je tiesto tek onda gotovo, kad se u ruci osjeća da je jednako. A pošto nijednim strojem nepoznae se opipanje, slijedi da i Claytonov služi jedino, da se prištedi truda, što trvenje i gnječenje tiesta odnese. Rekli smo u početku, da naše obične krušnice nisu ni zdrave, ni dobre. Dan danas kod izobraženih štedljivih naroda uvedene su svagdi nove peći, koje zdravlju pekarâ neškoda, a dadu se uz to ugrijati veoma jeftino. Ovih novih peći imade dvoje vrsti; jedne su za trajnu radnju, a druge za privremenu. Prve su bile gibljive t. j. tako ustrojene, da se mogu okretati oko središta, (tim se laglje vadi kruh kad je pečen) ili su stalne, obe su tako sagrađene, da dim i pepeo nemogu prodrijeti do prostorijâ, u kojima se peče kruh, jer plamen i dim koji se pri gorenju razvijaju, okoliše izvana pravu peć, a tim je moguće uvijek istu toplinu u zatvorenoj prostoriji uzdržati, te mnogo brže i jednostavnije ispeći kruh.

Iz tiesta postane kruh usljed kemičnih promjena brašna. On sadržaje veći dio slučevinâ istog. Svak zna, da kruh sastoji iz kore, koja je tvrda, i iz sredine, koja je meka i šupljikava. U kori imade 18 do 20 po sto vode a u sriedini 45 do 50%.

(Slijedi).

<i>Jela</i>	na 100 kg.	
Meso	6.00	3.00
Surogati od kave	15.00	6.00

Strojevi i orudje

Parostroji	6.00	4.00
Druga	10.00	8.00

Ali, pomnjivo pregledamo ovaj izvadak o povišenju carini na gospodarskim proizvodima, odmah ćemo vidjeti, da izuzam prvi odjel, naime: *žito, brašno i proizvodi od brašna*, koji može i nas uštipnuti, sve je drugo nami u prilog, jer nas brani proti vanjskoj konkurenciji, od koje su naši proizvodi morali uvijek uzmići. Nego će se opaziti, da se je baš na kruh, na kruh, koga mi danomice trebujemo, udarila carina, i da je tu nas uštipnulo.

Istina je, najgore je ako je kruh skup. — Ali se kod nas razmišljeno površini naših oranica proizvodi sasvim malo žita, a to jer se goji sasvim malo žitarica, pa nas Italija, Albanija, Rumunjska i Amerika obskrbljuju žitom. Ako se dakle uz razborito gospodarenje razširi i poveća gojiba žitarica, to će biti nama na uhar, jer nesa- mo što nećemo plaćati carinu na kruh, nego ćemo ga imati za najjeftiniju cijen, naime za cijen vlastita rada.

Neki kotari, istinabog, uz najbolju volju, nemogu proizvesti ni pedeseti dio žita što jim za godinu treba; ali takova mjesta imaju drugo utočište. Novi carinarski zakon, popravljen je sljedećim člankom: „Uoblašćuje se vlada, da dogovorno sa ugarskom vladom, u slučaju nero- dice, oprosti od carine žita i sočivnjače, i to bilo sve vrsti bez razlike, ili one koje nerode.“ — Dakle, ovim je omogućena i u slučaju nerodice obskrba kruhom. Narav- ski, da bi se u takovom slučaju bilo obra- titi izravno na vladu, ili preko svojih za- konitih zastupnika.

Širina i dubljina brazde.

Često put mnogi gospodar pita: kako mi je duboko orati? Jeli bolje, da mi bude brazda uzka ili široka?

Dubljinu brazde opredjeljuje bilina, koja će se na dotičnoj oranici gojiti. Jeli bilina takove naravi, da razprostire du- boko i široko svoje žile; traži li ona, da se podpuno razvije, mnogo hrane, tada je orati duboko. Tko ore duboko taj uzdiže iz dubljine na površinu novi sloj zemlje, te ga izlaže blagotvornome djelovanju sunca i zraka, koji raztvoraju rude u istome sloju, pretvarajući jih u rudne soli. — A ove rudne soli su prava hrana bilina, jer jih biline primaju lahko u se. — Sa plitke orbe nemože se preći najednput na duboku orbu, jer tim ojalovi zemlja, pošto se najednput izloži puno neplodne i neraztvorene zemlje djelovanju zraka i sunca; a ovi nemogu istu nabrzo raztvoriti. Sa plitke orbe prelazi se na duboku postepeno. t. j. svake godine za 1 ili 2 centimetra, a uz to se obilno gnjoi, jer gnjoj podupire razvorbu zemlje. Bud sve biline netjeraju duboko, niti razprostiru jako svoje žile, nije niti gospo- daru vavjek do duboke orbe. Dakle, prama na- ravi biline orati je: površno, plitko, duboko i jako duboko.

Površno ore, tko ore 6 do 12 centimetara. Plitko ore, tko ore 12 do 17 centimetara. Du- boko se ore od 18 do 25 centimetara; a jako duboko od 25 do 60 centimetara. — Obično se ore do 20 ili najviše 25 centimetara, a tko hoće, da dublje ore, taj nemože orati običnim plugom, niti kopati običnom motikom, u takovom slučaju rabi se podrivač, to jest osobito priredjen plug, koji prođre kroz mehkotu do zdravice i rahliju, ali ju neuzdiže na površinu.

Lahke zemlje oru se plitkije od težkih; gnjila plitkije od pjeskulje. Strništa, ledine i sje- me po sjetvi oru se plitko, jer tu je do brzog djelovanja zraka i topline, bilo da prignjije žilje i korovlje (drač), bilo da proklja sjeme. — So- čivnice, ozima u obće, korenjače i gomoljace, kao i djeteline i liekarice ljube da je zemlja duboko izorana.

Širina brazde je vavjek u razmjeru sa du- bljinom. Nemože se uzko orati a duboko, a isto tako nemože se orati plitko a široko. Nego, na širinu brazde upliva također mnogo širina le- meša; a širina lemeša zavisi opet od sastava pluga. Neće se podnipošto i nikad rezati širju

brazdu, nego što ju ogrnjača može prevrnuti; jer koja korist od oranja, ako uzdignuta brazda padne na se, te ostavi izloženo suncu i zraku ono isto lice, koje je prije bilo izloženo? Obično moji dubljina brazde prama širini, kao 1: 1½, to jest brazda koja je duboka 10 centimetara, široka je 15, a brazda koja je duboka 20 centimetara, široka je 30 centimetara. Uzke brazde drobe se bolje od širokih, stoga će brazde na težku zemljištu biti uzke. Ako je, da se izore na brzu ruku, bilo radi prištede tegleće snage, jali jer prieti zlo vrijeme, tada su brazde široke; isto su tako široke brazde, kad je, da se travu ili žilje podore, i kad se ore u jesen zemljište, koje će se prolićem preorati.

Koliko loza odoli prije nego pogine.

Loza je žilave naravi, kao korovje (drač). To će za stalno svi oni potvrditi, koji su krčili zemlju, jednom lozom posadjenu. Tim imadoše povoda opaziti kako je teško izkoreniti ovu bi- ljku; kolike životne žilavosti nepokazuju sami pojedini komadi korjena, koji su još ostali u tlu! Da se još bolje uvjere štoci o tomu, donosimo dva slučaja obielodanjenja u zadnje doba od francuskih listova. Oba potvrđuju najsajnije čudnovatu životnu žilavost loze.

Na posjedu Delaume u Leoville-u, od je- dno četiri ili pet godina, nahodi se jedna loza okružena filokserom ili žilozderom. Kroz sve ovo doba većina granā protjera ni lista, te je svak sudio da je loza uvehnula. — Kad ove go- dine, dogodi se nešto vanredna; iz jedne matri- ke, koja je kroz četiri godine stala kao mrtva, protjera iznenada pup sa krasnim grozdom. Na polovici njegova razvitka sjećao je na grozdove,



Slika 24. Bačve na kola za prenašanje vode u vrtu.

koji se vide na gotičkim monumentim; imao je zrna sasvim redovito poredana i obične veličine, ali osobito liepe zelene boje, te po vanjšini iz- gledao lje kano da se pravim redom približuje podpunoj zreloći.

O drugom slučaju, javlja Duchartre: jedna desetogodišnja loza, biri. Chasselas, koncem go- dine 1878 bi pomnjom izkopana, te odmah pre- sadjena, u istom vinogradu, pod žikom izlože- nim prama poldnevu. Odrasmo čokot, veli; o- stavljajući mu samo metar dugu matriku; nu ni on, ni njegovo korjenje nepokaza dojduće go- dine ikakvog života, tako, da odlučismo u jeseni, taj čokot, koji je već bio odsječen do korjena, kano uvehnuta izkoreniti. Nu posjednik zabo- ravi to učiniti; kad na jedanput u premljeće 1880 godine, okolo polovice lipnja, ostade vla- stnik veoma iznenadjen videć da je korjen pro- tjerao, zdravu, jaku mladicu. Ova mladica na brzo se je čvrsto razgranila i prehitila dužinu jednog metra; nu za čudo je, da nepokazuje ni biljege ni narav Chasselas-loze, nego obilje- žja druge loze, koju su posadili u jeseni 1879 u blizini gori opisanog čokota. Osamnaest mje- seci dakle, ostala je ova loza kao mrtva il u- hvenuta, pa je najzad protjerala oznakam i obi- lježjim druge vrsti. Th. M. D.

Salicilnoj kiseline

(odgovor na pitanje 19 iz broja 6 „Gospodarskog Poučnika“.)

Prije nego odgovorimo na ovo pitanje ka- zat je nešto o samoj salicilnoj kiseline. Ova kise- lina jest glavna sastojina jednog eteričnog ulja (hlapivog ulja) najme ulja od *gaultheria procum- bens*; iz ovog su ju do godine 1873 pripravljali, čista je kao ledna ili kao biela prašina; nema vonja a teka je kiselasta, u studenoj vodi,

topi se slabo, dočim mnogo laglje u vrućoj. Da- nas pravi se iz karbolne kiseline. Radi toga pre- dviđalo se, da će ona dobro djelovati proti gli- vicam, koje prouzrokuju razne bolesti u vinu. Pisac ovih redaka još u jeseni 1874 izpitivao je djelatnost salicilne kiseline na gljivice od masta t. j. na *saccaromices vini* i zbilja se osvjedoči, da malena količina salicilne kiseline može kroz 20-30 danā zaustaviti vrienje masta. Glede pak upliva salicilne kiseline na zdravlje, u zadnje doba mnogo se je razpravljalo, te kako u svakom pi- tanju bilo je i u ovom različitih mnienja, nu za našu radost pobjeđuje oni, koji su tvrdili, da u maloj mjeri neškodit zdravlju.

Evo prevadjamo iz „Revue Universelle de la Brasserie“ etc. broj 425, 15 siječnja 1882 neke va- žne zaključke, koje je obielodanio Medicinski fakultet u Bordeaux: „Iz fizioloških pokušaja „izvedenih na ljudim, glede otrovanja sa salicil- nom kiselinom, našli smo, da se tek onda po- javiše znakovi otrovanja, kad je čovjek pojeo „na dan 10 gramā kiseline; su 5-6 gramā kise- line na dan pokazase se samo prolazni znakovi „otrovanja; su 2 grama na dan ti pojavi bijahu „veoma slabi i lahko snošljivi; sa 1 gramom na „dan nije se dalo opaziti nikakova znaka otro- vanja; a napokon su ½ grama na dan, nasta- „vljučuo za više mjeseci, nije se opazio ni naj- „manji znak. Tu našu tvrdnju potvrdiše i prvi „učenjaci inostranih država, kao gospoda pro- fesori Suthby u Londonu; Kolbe u Lipsiji; Neu- bauer u Wiesbadenu; Blas u Louvain-u; Robi- net u Epernay. Usljed naših i tudjih pokušaja „stvaramo sljedeće zaključke:“

I.° Dodajući na hektolitar vina 10-40 gra- mā salicilne kiseline, ova nemienja nipošto o- kus vina, a gubi svoj vlastiti okus.“

II.° Ovom primiesom (10-40) nevrje više „vino; iz ovog sledi, da se slaba vina, „koja uvijek nešto vriju, mogu na dugo „uzdržati zdrava; a da se pomoću sali- cilne kiseline mogu lako prenesti zdra- va vina i slati u tople prediele bez da „se pokvare.“

III.° Ovom kolikoćom od 10-40 gra- mā po hektolitr, pa i da se pije takovo „vino kroz mnogo godina, neudi nipošto „zdravlju. Nije bilo razborito sa strane „oblasti kad su zabranile, da se salicilna „kiselina rabi u vinu (u tom su se povele „za francuskom vladom). Jedina stvar što „se može salicilnoj kiselinu prebaciti je- „ste da bi vinotržci, mogli prekoraciiti „gorispomenutu mjeru; nu tim škodili bi „sebi, jer bi vino izgubilo svoj tek, i po- „kazalo onaj višak salicilne kiseline.“

Iz ovo što smo naveli, vidi se, da se salicilna kiselina rabi u razmjeru od 10-40 gramā po hektolitr. Savjestno cie- nimo, da se za naša mlada vina (t. j. od 6 mjeseci) može uzeti 40 gramā sali- cilne kiseline po hektolitr, a za starija vina (t. j. od 10-12 mjeseci) jedno 20 gramā.

Mi smo uvjereni da je najbolje pridodati vinu salicilnu kiselinu u travnju ili svibnju kad za- počmu toplija vremena, te se je bojati da se ne- pojavi novo vrienje. Glede pak cienne i naručbe; možete kupiti salicilne kiseline u tvornici kemi- čkih proizvoda D. r. Schuchardt-a u Görlitz-u (Nje- mačka) po 22 marke (14 forinti) kilogram, i to naj- finije vrsti t. j. *acidum salicylicum purissimum recc. crystall*; a malo slabijeg t. j. *acid. salicyl. crystall. purum* po 18 markā; onda također, kod administra- cije vinarskog lista „Weinlaube“ u Klosterneuburgu blizu Beča, po 11 florinā kilogram. „Weinlaube“ dobiva ovu kiselinu iz tvornice D. r. F. Heyden iz Dresde, te prodaje u male pakete od ½ kila za fior. 5:50; ¼ kila f. 2:90; 100 gramā f. 1:20, 50 gramā novč. 65 i po 20 gramā novč. 30.

Prof. M. D.

Svaštice.

Dobra hrana peradi, jesu crvi i drugi zare- znici. Crve, za svoju perad, može si gazdarica sama gojiti. Izdube se u tu svrhu do zida četvo- rastja jama, u kojoj se položi sloj slame, na njem se metne životinske krvi, pa opet slame, a za njom krvi, dok je jama puna. Punu jamu po- krije se daskam, da u nju voda neudje. Poslie nekoliko danā, digne se daska, a tad je već ra- zvita množina bielih crva, koje perad pohlepno jede. Ove jame prave se na zasjenjenom mjestu, podaleko od stana. Ljeti imati je osobita obzira, da se prejako neusmrde. U istom razmjeru, ko- jem kokoši troše crve, puni se jama krvlju i slamom. Mjesto krvi i slame, može se rabiti priesni konjski gnjoj i zemlja, i to izmienično.

- e - m -

Da ovce i krave same sebe nesisaju, može se zapriječiti na slijedeći način. Stavi se kravi oglav i priveže se drugo uže oko tiela (malo niže prednjih nogu). Uzme se ravni kolac, podvuče se između prednjih nogu, priveže se jedan kraj kolca o oglav izpod dolnje čeljusti, a drugi kraj za uže, koje je privezano preko tiela. Krava može jesti, može dizati i spuštati glavu, krećati ju desno i lijevo, ali nemože sisati sebe, jer joj to kolac priče.

Rep janjetci, kao čistilo za cievi. Običaj je ženskim janjcem odrezati rep, i to osobito, kad se ostavljaju za razplod. Te repove svak baca, premda se dadu vrlo dobrim uspjehom uporabiti kao čistilo za staklene cievi (tubo, cilindro), koje se rabe na sviećam. U tu svrhu, dok se odreže rep, odrieti je kožu (u komadu) sa repnih kralježa, jer se ovi lahko usmrde. Odrieti kožu prevrne se, pa natara sa prahom od kocolja (alaum). Pozatim prevrne se opet naopravo, da dlaka ostane s vana, i natakne na zaoštrani kolčić. Kad se sasvim osuši onda se rabi kao čistilo. Ovakovo čistilo je dugotrajno, jer se omrljeno opere u studenoj vodi i sapunu, pa osuši. Ovakovo oprani rep izgleda opet kao novi, dočim se kupovni nabrzo iztroše, niti se dadu dobro izprati. - B -

Dlaka zaustavi mokraču. Gustovunu jarcu često se dogodi, da se vuna zamrsi na kraju spolna uda i začepi otok mokrača. Takav bik obično neće da jede, previja se, pa drugog ili trećeg dana skapa. Kad gospodar nezna razloga nemiru i bolesti svojeg blaga, budi mu prva briga oboji spolno udo, i ako je zamršene vune na istom, svu odstraniti i rečeno udo čistom vodom izprati.

Proti hrdji. Svak zna da željezno posudje i orudje jako lako zahrđja; a osobito onda, ako se čuva na vlažnu mjestu. Iskušalo se, da mlieč, koji teče iz mliečikā (*euphorbiae*) nedopušta da železo zahrđja. Dandanašnji preporuča se natirati mliečem od mliečera sve železno orudje, koje je izloženo vlazi. Englezi pošli su čak daleko: oni namjeravaju mliečem tropičkih *euphorbia* mazati dna železnih parobroda. - y -

Kako da odalečiš neugodan miris škopčevine i janjetine. Bravje meso i janjetina često zaudaraju prčevinom, pa se nekim neda jesti takovo meso; da ukloniš taj neugodni vonj uzmi u prah sameljena papra i nešto soli, pa jednu uru prije no što metneš peći, natari dobro meso sa tom smiesom od papra i soli. Tako priredjena janjetina ili škopčevina postane veoma tečna. - X - y -

DOPIS

Trogir, 21 veljače. — Molimo vas, gospodine uredniče, što nam je učiniti, da se obratimo proti biesnima psim? Evo i kod nas nemoš od straha iz kuće. Što je uzrokom toj proketoj bolesti? ¹⁾ — Novost druga nam je, da će se ovih dana napokon otvoriti naš *ratarski*

¹⁾ Nepoznat je pravi uzrok bjesnoće: neki misle, da je velika vrućina, drugi velika zima, treći pripisuju bjesnoću razmaženosti, neki opet misle da je uzrokom šedja jal nezadovoljeni spolni nagon. Svakako opazilo se je, da se u početku pokaže kod pasā, koji su razmaženi i malo se kreću, a kašnje se razprostire kao zarazina (miasma). Najkužnija je bala, a okuži ako dopre do krvi. Ako biesan pas ujede, to se bjesnoća pojavljuje stopro poslje 7 ili 8 danā, kad što poslje 15 i 30 danā, a kad što prodje više mjeseci. Da se bjesnoću nepojavi, gojiti je pse što bolje, ni ti je dopuštati, da se preveć klatara. Upozorujemo občine na Paragraf 391 kaznenog zakona, koji glasi: „Svaki gospodar domaćega živinčeta, mekar koje vrsti bilo, za koje zna, da je zlo čudi, mora ga čuvat ili nastojati, da nikoga neoštetiti, i to ne samo dok je kod kuće, nego i onda, kad se njim služi izvan kuće. Zanemarenje ove opreznosti (zakon kaže pozornosti) je prestupak, i ima se kazniti globom od pet do dvadesetpet florinā, mekar nitko nebude radi njega oštećen; ako se pako sbilja, učini šteta, neka se kazni globom od 10 do 50 for.“ Isto je tako svaki gospodar dužan, dok mu pas pobjesni, prijaviti to poglavarstvu; a to strogo nalaže paragraf 387 kaznenog zakona. — Proti bjesnoći nema lieka, sva sredstva do danas upotrebljena ostala su bezuspješna. Koga biesan pas ujede, nek si ranu odma dobro izreže, neka pusti teći krv što može više, i neka pere ranu kakavom žestokom lužinom ili kiselinom. Ako mu to okolnosti dopuštaju, neka izgori ranu zažarenim željezom. Isto je tako izgoriti odmah odjeću na kojoj je bale biesna psa, jer ta bala može i kašnje okužiti. Ovo su sredstva koja preporučuju najvještiji liečnici. O. U.

tečaj, jer je kako čujemo sklopljena pogodba za vrt. Lietina nelež najgora, ali kiše se hoće, cienne vinu nema, jer nema kupaoca. Uz druge nevolje zamire nam danomice trgovina. Do vidjenja!

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika“

Bačve za vrt. Vrtlaru je često napast voda, jer daleko bunar pa teško prenašati. Englezi izumili bačve uz pomična kola kako to naša slika 24 na strani 2 predstavlja. Slika sama tumači dosta jasno. Pričvrsti se klinom kola o bačvu pa prenaša po volji na jedanput puno vode. Da se raztovari, dosta je iztegnuti kline, a i kola i bačva slobodni. Čovjek jedan radi sam sve; a jeli da se prenaša na daleko, tad se može zapreći pas, jal magari; kola i kotači su od kovana železa. Par bačava i kola stoje kod A. Pollaka u Beču 60 florinā.

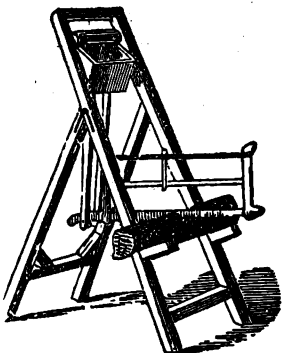
Crveni čapur kupus. Tvrdoglavi čapur kupus, kako ga naša slika 25 na strani 3 predstavlja jest nova vrst visoka glavata kupusa. Bolji po dobroći no što obični kupus, a daje se gojiti u vrtu i na polju. Dobra i klicava sjemena od tvrdoglava čapur kupusa, prodaje gosp. F. C. Heinemann Samen und Pflanzenhandlung u Erfurtu.



Slika 25. Crveni čapur kupus.

Calendula officinalis „Meteor“. Naša slika 27 na strani 4 predstavlja cvijet od najliepšeg žutelja (*cal. of.*) t. j. od žutelja „Meteor“. Cvijet je jasne slamnato žute boje sa pjegam narančasto žute boje. Pjega su pravilno poredane. Sije se u rahloj plodnoj zemlji odmah na mjestu, gdje će uzrasti ili se pak presađuje. Počme cvasti koncem svibnja, pa nastavi sve do polovice studenog.

Praktičnu pilu za kućnu porabu predstavlja slika 26 na 3 strani.



Slika 26. Praktična pila za kućnu porabu.

Rabi se za prepilanje drvā, i drugih stvari, koje mogu nadoći u kućanstvu i domaćem gospodarstvu. Radnja je jako olahkoćena utezom, koji se postavi u kutiju nad stalkon. Ciena joj je 7 florintā, a preko našeg upraviteljstva 6 florinā i 30 novčićā.

ANTE I MIJAT.

A. Zar ti, Mijate, danas neradiš?
M. Svetcem, ne dao Bog raditi!
A. Ta kakav svetac danas, pomogo te Bog! Ovakovih svetaca koliko i danā u godini, pa tako: *blagdan svaki dan, a posao nek se češe!* — Ta bog i crkva nalažu čovjeku, da radi; jer tko neradi taj nejede; crkva bilježi zapovjedne svetkovine, a mi hoćemo, pod svakom izlikom da si stvaramo novih!
M. To mi častimo i slavimo puno svetaca, koji nisu svetci?
A. Jesu Mijate svetci, al mi nemožemo, da slavimo sve svetce. Mi u Dalmaciji svetkujemo kakovih 160 danā u godini, a crkva nezapovjeda kakovih 60. Bolje bi bilo više raditi, jer bi se više i boga molilo. Stvaramo novih svetkovina, samo da se otmemo radji, pa mjesto u crkvu i moliti Boga, po krčmam i birtijam pijanati.
M. Pravo je, Ante, pravo! Što radi zla vremena, što radi svetkovinā, neradimo ni 100 danā u godini!

Gospodarske Vjesti.

U kotaru Benkovačkom, Zadarskom, Kninskom, Imotskom, Splitskom i Šibeničkom porazdijelilo je c. k. namjestništvo 900 kilogramā sjemena od liekarice (erba medica) (neznamo jeli *medicago sativa* ili *medicago media*; ova zadnja uspeva veoma dobro na suhim, lahkim pa i kamenito vapnenim zemljam, dočim *medicago sativa* premda podnaša šusu, hoće svakako duboku zemlju). Namjestništvo pri diobi obziralo se na gospodare, koji svućaju korist od gojenja krmnog bilja. Lani i ogomlani posijalo se po raznim kotarim nešto malo liekarice za kušnju; najbolje je uspjela u Benkovcu, Kninu, Darnišu, Skradinu, Imockom i na Muću.

Preporučujemo našim čitaocim *Kratak Nauk o Voćarstvu i Obćinu Društvo* F. Stepaneka. Prva ima 32 slike a ciena joj je 25 novčićā; dočim je ciena druge 70 novčićā. Kupuje se kod samog pisca u Varašdinu.

Žita proizvadjā Ruska na godinu poprieko 600 milijunā hektolitarā, Sjedinjene Države Sjeverne Amerike 500, Njemačka 210, Francuzka 250, Austrija 160, Engleska 120, Italija 100, Španjolska 80, Turska 40 milijunā hektolitarā. Pa uz svu ovu produkciju nisu sve države dostatno obškrbljene žitom. Najbolje je obškrbljena Sjeverna Amerika, tamo se proizvodi za svakog stanovnika 14 hektolitarā žita, dočim se u Danskoj proizvodi samo 13 hektolitarā na glavu, u Rusiji 9, u Francuskoj 7, u Rumuniji 6½, u Njemačkoj 6, u Austriji i Španiji po 5, u Italiji, Belgiji, Turskoj i Skandinavskoj po 4, u Nizozemskoj i Engleskoj po 3, u Portugalu 2 a u Svajcarskoj samo 1 hektolitar na glavu.

Dne 31 ožujka, 1 i 2 travnja obdržavat će se u Beču druga izložba utovljene marve.

Dne 15 t. m. prikazala je vlada carevinskome vieću na razvid preinačeni carinarski zakon. Po toj preinaki za živu, koji se uvadja povisila bi se carina znatno; tako n. p. na pšenicu nije se do sada plaćalo ništa, dočim bi se po preinačenu zakonu plaćalo 50 novčićā za svaku 100 kg. i. t. d. - a -

Gospodinu R. Antunoviću putujućemu učitelju vinarstva, ustanovilo je namjestništvo obilazno putovanje i predavanje za tekuću godinu slijedećim redom: Silba, Mulat, Nin, Benkovac, Obrovac, Kistanje, Knin, Darniš, Vrlika, Sinj, Imocki, Vrgorac, Metković, Opuzen, Gradec, Makarska, Omiš, Postire, Stivan, Bobovište, Solin, Klis, Gomilica, Stari, Trogir, Šibenik, Zlarin, Tiesno, Arbanasi.

Sa trga.

Vinu je ciena u obće popustila. U obće mienja se ciena između 6½ do 7½ florinā za žuta vina, a 8½ do 10 florinā za crna.

Ulje je 19½ do 24½ forina.

Mesu je ciena za koji novčić poskupila.

Kukuruz po 2-2 for. varičak.

Bob po 27 do 31 banovica.

Pšenica po 28 do 32 banovice.

Vrieme.

Napokon pao je tlakomjer (barometar) i okrenulo je jugo, a jugom toli očekivana kiša. Dužnost je gospodara, držati sve pripravno i dok grane liepo vrieme latiti se je posla, izorati neizorano i zasijati jarine. Tko nije, razkopati vinograd budi mu prvom brigom po kiši.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Pitanja.

19. Jeli salicilna kiselina škodljiva zdravlju? Kako se rabi u vinu, koliko po hektolitr; gdje se kupuje, i pošto kilogram?

(vidi odgovor na strani 2).

C. u K. (Trst).

20. Biste li nam htjeli opisati i ako je potrebno slikovno predočiti; kako se kod redomne sadnje vinove loze najlakše pričvršćuje i oteže željezna nit? Zatim, koje debljine ima biti ta nit, te bili bio takav način mnogo skuplji od pričvršćivanja loze uz kōce? Jeli se napokon taj način preporuča za predjale gdje vlada bura?

N. U. u B. (Hrvatsko-primorje).

Željezna nit pričvršćuje se obično pri drvenim ili kamenitim stupovima. Pričvršćena je na način jednostavan t. j. ili okolo stupa, ili prolazi kroz stup, pa o kamen, koji je zakopan u

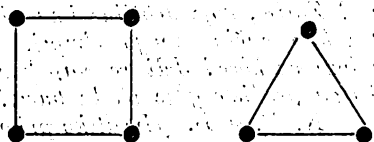
zemlji 2 ili 3 metra podaleko od zadnjeg stupa. Riz loze opredjeljuje broj niti, odnosno visinu stupova. Jeli nizka riz, kratkim lucnjem (matrakom) tad se hoće dvie niti jedna nad drugom; kod visoke rizi hoće se 3 i četiri. Stupovi su u razmaku od 5 do 20 metara. Taj razmak zavisi od vrsti rizi, od debljine stupova, od debljine niti i od snage vjetrova, koji vladaju u dotičnoj okolici. Da se nit dobro otegne, imade osobiti strojić, koji zapada 12 do 25 novčića. Pričvrsti se o niti da ju sam otegne. Imade takodjer i stroj na šaraf, kojim se otežu niti i takav stroj stoji 6¹/₂ florina, a može se nabaviti od uredništva „Weinlaube“ u Klosterneuburgu. To uredništvo šalje besplatno veliki ilustrirani katalog svakovrstnog vinarskog, vinogradarskog i voćarskog orudja, koje ono razprodaje. — Debljine niti opredjeljuje težina pruca i plada, koji će na nju visiti. Obično rabi željezna nit, ili željezno pozinata nit, ili brzojavna nit. Debljina stare brzojavne niti je 3 milimetra, a prodaja se po 17 florina 100 kilograma. Nova željezna nit prodaje se po debljini, a ta je jako razna; 100 kg. najdeblje (5 milimetara) stoji 22 florina, a najtanje 35 florina. Pozinata željezna nit je skuplja; 100 kilograma najdeblje stoji 35, a najtanje 56 florina. — Svakako je u početku trošak mnogo veći, ali se neda ta razlika točno opredijeliti, jer na to uplivaju miestne okolnosti. — Dobra pozinata željezna nit, na čvrste stupove traje 10 godina i više, a kroz to vrijeme nema drugih troškova. Sravniti je trošak pri kolčenju, sa ovim, pa se je odmah na čistu, što je skuplje, a što jeftinije. Ovaj se način sam preporučuje za predjele gdje vlada bura, jer uz čvrstoću ima pružljivost, pa odoli i jačjem vjetru; što za kose nevalja, bud se ovi prelome pod snagom vjetra. — F. —

21. *Trebuje lišća od kamelije, limuna (citrusa), naranče, magnolije, lovorike, mrčike (Myrtus), tko me može ovim lišćem obškrbiti?*
M. K. u F. (Rieka).

Lišća od kamelije i magnolije nema nitko u Dalmaciji na prodaji, a iz Italije nemožete uvadjeti zbog trsne uši. Lišćem od limena i naranče moglo bi Vas obškrbiti gospodin N. Jono- vić, ličnik u Ercegnovom (Boka), a lišćem od mrčike i lovorike gospodin J. Fabio iz Starigrada (Hvar).

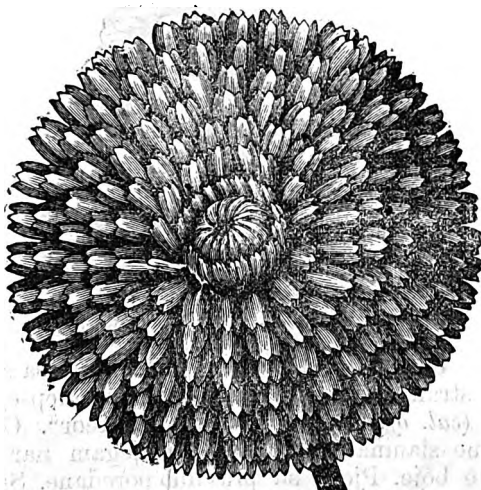
22. *Kad se sije i presađiva cvjetača, kad selen?*
M. S. u G. (Mačarsko Primorje).

Cvjetača (*Brassica oleracea botrytis* = cavolfiore = chou-fleur = blumenkohl = Carfiol) sije se od siečnja do listopada, ili bolje rekuć, tko hoće, da ima cvjetače preko sve godine, taj ju sije 4 puta na godinu, te imade tako proljetnu, ljetnu jesensku i zimsku cvjetaču. — Prvi put sije se cvjetača koncem siečnja, početkom veljače. Do konca ožujka, najdalje do 15 travnja razsad je dorasto. Ovo je prvi razsad, i od ovog razsada razvite su cvjetače mjeseca lipnja. — Druga je sjetva ožujka, a zrije kolovoza, rujna. Treća je sjetva u početku svibnja, a zrije listopada, studenog prosinca. Četvrta sjetva je koncem lipnja, a zrije koncem prosinca pa do ožujka. U mjestim gdje je duga, jaka leda, izvadi se cvjetača u jesen iz zemlje, i zasađi se u pie- sak u toplu podrumu. Piesak drži se vlažan. Na proljeće, kad led popusti, presađe se cvjetače na polje, a one za malo dana razviju cviet. — Cvjetača sije se u graste ili na toploj liji, zaklonje- noj od studenog sjevernog vjetra. Zemlja u ko- joj se sije, da je jako prha i obilato gnjojena. Razsad je za 4, 6 ili 8 nedjelja podosta razvit, te je prikladan presađivanju. Kad se vadi raz- sad iz razsadnika, ovlažiti je unaprijed obilno zemlju, a pri čupanju paziti je, da se što ma- nje žila odtrgne. Zemljište za cvjetaču neka je dobro obradjeno (50 centimetara duboko), obilno pognojeno. Unaprijed otegne se nit (uže) i duž niti u razmaku od 30 centimetara prave se ja- mice; sve se obilno pognoje, jer se u njih za- sadi razsad. Mekaničko djelovanje pri prisadi- vanju vam neopisujemo. Zapcem napravi se ja- mica, usadi se razsad i zapcem opet pritisne zemlja oko razsada. Redovi su u razmaku od 30 do 45 centimetara, a teku od sjevera prema ju- gu. Dva su načina sadnje. Četvorasta i troku- tasta. Četvorastom sadjom četiri cvjetače (dvi od dva reda) prave pravu pačetvorinu, dočim trokutastom sadjom svake tri cvjetače (od dva reda) prave istostraničan trokut.



Trokutastom sadjom, dade se na jednakoj površini više zasadići no četvorastom. — Cvjetača ljubi umjereno vlažnu zemlju, a topao zrak. Ljeti je obilno zalievati. Najbolje joj prija zdrlo miešanac, a po za njim govedji đubar. O bra- đivanje sastoji u plivljanju korova, i kadšto, da se prorahli zemlja ako je otvrdnula. Gdje- kad neće cvjetača, da zametne cviet, ili je cviet ma- len; takovu je zalievati vodom, u kojoj ima go- vedje mokraće. Govedju mokraću, ili još bolje osoku razvodnjenu vodom, rabe Pariški vrtlari, da dobiju na brzo velikih cvjetača.

Selen (*celer* = *apium graveolens* = *celerie* = *sellerie* = *sedano*) hoće najbolju, najplodniju zemlju: rekli bi, da se tuži crnici. Sije se kon- cem veljače ili ožujka, travnja, u graste ili na dobro priredjenoj liji. Sjeme je sitno, teško kli- cavo, te suho zasijato, ostane na mjesec u zem- lji. Da brzo proklija pomieša se sitnim vla- žnim pieskom i drži se u zdjeli dok proklija, a netom proklija posije se. Osjetljiv je na mraz, te za vedrih studenih noći pokrivati je raz- sadnik slamom. Za presad je svibanj: tada se okrate maličak žile i prje (jer se bolje razviju) i presade 25 do 30 centimetara biljka od biljke i red od reda. Selenu najbolje prija svinjski đju- bar. Za rasta plieviti je i rahlići zemlju, kao i obilno zalievati. Vodom mieša se osoke ili se raztopi govedje balege, jal čadje. Vrtlari okolo Rima bieše selen. Oni ga u tu svrhu privežu slamom pa zagreću zemljom, da svietlo, do njega nedopire. (Gornji krajevi lišća ostaju vani, jer bi se inače bilina jal zadušila, jal poginula od žutice). U 20 ili 25 danâ selen pobiele. Ovakav selen jede se kao salata. Bugarski vrtlari oko Beča zalievaju selen slanom vodom, jer su isku- šali da se brže i bolje razvija, i da je tečniji. — b —



Slika 27. Cviet žutelja „Meteor“ (*calendula officinalis*).

23. *Imate li cienik za sjemenje? Od trgovina sjemenjem, koja je firma najtvrdja? Tko prodaje plemenitih i liepih voćaka, uresnog drvla, grmlja itd? Šta velite o firmi Kalina? Gdje je dobiti zdravih pašćica od breskva, praskva, trešanja itd, koje od ovih netreba oplemenjivati? Jeli istina da se divljaka (iz pitome pašćice) oplemeni čestim pre- sadjivanjem? — Dade li se plemenita voćka do- brim uspjehom navrnuti na drugu plemenitu?*
A. P. u F. (Bosna).

Cienika za razdavanje nemamo, možda do godine. Najtvrdje su firme za sjemenje: Grof. H. Attems Samencultur. Station S. Peter bei Graz (Steiermark). — Vilmorin — Andrieux et Cie Paris — 4, quai de la Mégisserie — F. C. Hei- nemann in Erfurt. — Rudolf Abel et Comp. in Hietzing bei Wien. — Najbolje i najjeftinije vo- čke i grmlje dobivalo se od braće Sgaravatti iz Saonare, kraj Padove, ili od braće Maupol iz Dolo, kraj Mletakâ; ali se radi trsne uši iz Ita- lije nesmje sad ništa uvadjeti. Za voćke o- bratite se gospodarskome društvu u Zagrebu, a za grmlje i uresno drveće: *alla direzione della scuola agraria in Gorizia*. — O Kalini nemože- mo izreć suda, jer ga nepoznamo. On drži filijal jedne firme iz Erfurta, a o tom može se točnije doznati preko „Gospodarskog Lista“ Zagreba- čkog. Paščice prodaju one gorinavedene tvrdke. Oplemenjivat trebate sve i nijednu. Plemenitost je stvar odnosna; teško se iz pajke uzgoji ista vrst, obično je gora, ali može biti i bolja; a na- vrćanjem prenese onu stanovitu vrst vjerno i pravo, onakovu, kakova je u počelu. — I presa- đivanjem tjera se na plemenitost, ali još bolje uzgajanjem, njegovanjem. Jednu voćku moći će se 2 ili 3 puta najviše 4 puta presaditi, ali više ne, jer je to na uštrb njezinog razvitka; dočim njegovati može ju se, dok živi. — I najpleme- nitija voćka može se oplemeniti navrćanjem na novu vrst, pa ta i nebila plemenita, ko što ona,

jer se navrćanjem samo nameće (prenaša) nova vrst.

B. Pitanja, koja će se unaprijed riešiti.

24. *Kako se pozna, da su svilene bahure (kožurci) dobre za razplod? Koliko se bahurâ dvo- jaka spola hoće, da se dobije uncu svilenog sje- mena?*
P. Š. u P. (Hvar).

25. *Kako je to dobro uredjeno gnjojiste da mu treba sisaljke?*
V. K. u P. (Dubrovnik).

26. *Imali i gdje bi mogao nabaviti poljodiel- sku knjigu, koja odgovara (barem najbliže) zah- tjevom nove naukovne osnove za pučke učione?*
N. M. u T. (Šibenik).

Savjeti

„Tko svoj diže nos odviše
U tom mudar duh nedie.
Narodne poslovice.“

Ne treba na dugo razložiti da se ovdje spominje oholost. Narod naš prokušan je srećom i nesrećom. U sreći slabo je naučio, jer mu dug nos nije dopustao prebliziti k očima ruku da razmišlja. Ali dodje i nesreća. Ah, u nje su o- štri zubi, a vražja čud! Najvoli ogristi liepo napravljen šiljasti nos. I našem ga je rodu u- griznula i borme pregrizla. Od boli prinio ruku k nosu i ostale mu oči u mraku: tad mu je pu- kolo pred očima, ali kasno, pa mu ostala uspo- mena gorka blagonosna. Kao što se je dogodilo našem, dogodilo se je i skoro svim narodima, kojim je dano hvaliti svoju zlatnu dobu. A što dopada narode, dopada i pojedince. Pogledajmo na primjer mladića. Pristojno neuzgojen, ni u strahu božjemu, ni u sramu ljudskom, čini mu se uvijek, da je malašan, pa daj mu se dignuti, ali kako? Ne kao drugi ljudi trudom i mukom, nego prezirajući druge. Njemu se čini, da zrak koji drugi dišu nije zanj, nego da mu se hoće drugoga; višega. Zato, kao da se penje na hrste. A u duhu? — Ah, njegov je duh prazan kao trstika, kojom vrte po volji svi vjetrovi opakih strasti. Takav stvor postaje tuđa igračka. . . . Ali ga popratimo čovjekom. Um nije trudio, sile života mu vriede; još se neopameti. Draga mu je stamputica, kao i prije, niti mari hoditi kada drugi hode, a kad krene pravim putem i onda naopako. Dakako! Najvoli skakati, penjati se; užasno! Misli pun mudrosti da će se pro- slaviti ako se uzdostoji koraciti kud i drugi, ali borme naopako, jer mu okrun nos. Tad mu se stoprv svane, ali uzalud, vrijeme prošlo nije hvaj- de. Neostaje mu tada drugi prijatelj, ili da bo- lje rečem drugi snošljivac, do kakva starca, koji će ga naučiti, da je Krst rekao: *zasjednji zadnja mjesta, da te s prvih ne iztjeraju*, i da je rekao: *prvi bit će zadnji*. Da, braćo to je plod svih o- holčina; drže se dok ih povale, a kad su pali nastane očajanje, jer u šupljaj tikvini nenahode shodna načina, da opet dobiju čast ljudstva. Uz to pridruži se kraju konac, a oni praznimi rukami izčekaju sud koji sastoji u obćem pre- ziranju i zanemarenju, jer i za njih valja naro- dna kako radili, tako i sladili. Čednost, poniznost, ljubokrvnost, znanje bez bahatosti ko što i ima- nje bez razsipnosti podižu na visoko i pojedine ljude i narode. U primo dakle u ta kola!

Iz Zagore na Šestodeseticu. L. Dr.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

— Gosp. P. Š u P. Mi nemamo, niti dajemo u za'am; zapital ćemo ovdje, ako tko daje onako, kako želite, inače valja kupit. — Zdravo!

— Gosp. L. D. — Bristivica — Rado ćemo pri- mati, samo neka je više praha duhu lista — Živili!

— Gosp. T. pl. P. — Split — Primili smo i prva 3 florina u ime predbrojbe, i drugo 5. Krošnje sa pčel- larskim orudjem istog dana su naručene. Imate li svila- čkog sjemena?

— Gosp. V. K. u P. — Poslat će mo vam trave, ali da sakupimo pisat nam je na četiri mjesta. Teško da odpošaljemo do 20 t. m.

— Gosp. Burić M. žup. — Srednjeselo — Javili smo vam u O. Dopisih broja 6 „G. P. — Pregledajte — Naručbe poslat će mo vam doskora.“

Gosp. Gršković T. — Kraljevica — Do koji dan primit će te naručbu.

— Gosp. M. T. — Kotor — Morali ste se prija- viti do dana 20 p. m. — Vi pišete dana 22, kasno je; jedino za vrtlove pučkih učiona dajemo kroz svu godinu.

— Gosp. Dešković I. — Fabiani J. — Granić M. — Šimić O. M. — Vibić R. — Vidović N. — Nekić Vojno- vić J. — Alfirević J. — Pavlinović T. — Vrčić M. — Miloš O. — Naručeno sjeme već odposlano.



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 7 franaka na godinu
Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Članci računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljom Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Ožujka 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Ožujka 1882.

Neubijajmo koristne životinje.

Ima nekoliko vremena, da se kod izobra-
ženih naroda sastavljaju zoofilska društva na
obranu i uzgoj životinje, da države u tu svrhu
izdavaju osobite zakone, pa da se napokon i
lov uredio itd., dapače u Belgiji ministarstvo
za unutarnje poslove razposlalo je tu nedavno
podstavljenim oblastim ostru okružnicu, u kojoj
nalaže, da se strogo vrši kazan zakona, proti
onim, koji ubijaju koristne životinje.

Kod nas u ovom poslu ide sve nekud nao-
pako. I mi imamo liepih zakona u tu svrhu
izdanih, ali ti zakoni kod nas ostaju većinom
mrtvo slovo i malo tko za njih znade; nit se
obslužuju.

Nego što je gore, u nas je zavladała ima
nekoliko vremena nekakova zoofabia, koja naliči
pravome ratu proti biednim životinjama. Ima
djece, koja i ne zna što je puška, pa ipak s njom
ti se zameće, pa haj u lov, i ubijaj što god
dodji pod ruku, a ima i odraslih ljudi, koji skupa
sa djecom na liepak i u mreži hvataju na pre-
varu jadne ptice, pa jih nemilosrdno odma po
sto, po dvjestu ubiju, a da si ikakove druge
naslade imaju, izuzam one, da ti se hvataju u
društvu: nalovio sam ti danas 200 ptica; 200 ne-
vinih žrtava! A šta, da rečemo onim, koji se
zabavljaju tamaniti gnjezda? U tih valaj nema
plemenita osjećaja, niti pojme, da su i u živo-
tinji razvita čuvstva za svoju djecu, isto onako,
kao i kod ljudi.

Nećemo, da pretjeravamo zoofilskim nače-

lim, da svatko ima pravo i živiti i uživati život;
ali opazit će mo, da dok jedna životinja nije
štetna, da dok neprieči obstanak ljudstvu, da
dok nije njezina smrt neobhodno potrebna za
obstanak ljudstva, da ju tad nema nitko pravo
ubijati.

Nema se pak nikakovo pravo ubijati kori-
stne životinje. Ako promislimo, da je većina
ptica, koje ostaju žrtvom strasti ljudske, jako
korisna gospodaru, jer hrani sebe i svoje mlade
ličinkam, jajim, gusjenam i samim zareznicim
(insektim), koji prouzrokuju gospodaru ogro-
mnih šteta, tad nam se kosa ježi znajući, da su
ubojice tih dobrotvornih stvorova izobraženi
ljudi, koji bi imali znati koliko su ptice kori-
stne, i težaci, koji tu korist priznaju. Ali se više:
ptice zoblju zrnje, pojedu sve sjeme, unište gdje-
kad usjev pregrizivajući mladice. Istina je, živa
je to istina, i nema 15 dana, da smo to sami
izkušali, da su nam ptice pozobale 10 fiorina
zdrava i klicava sjemenja od povrća. Ali tko je
tomu kriv? Zar ptice? Ne, ne, ptice nisu krive,
kriv je gospodar, koji nije na to pazio. Da se
je gospodar češće navraćao i otjerao ptice, da ih
je kadšto preplašio pucajuć u zrak, nebi se ptice
navraćale.

Pa zar su sve ptice, da zoblju sjemenje?
Nisu, dapače one, koje se love i koje se ubijaju,
obično se nehrane zrnjem. Neke debelokljunke,
kao finka, zeba, dlesk, vrabac, sojka, švraka itd.
hrane se sjemenjem, a ove se najmanje lovi i
ubija, dočim obično padaju žrtvom one, koje se
hrane zareznicim. Plaća pravedan, za kriva!
Nego ovaj rat proti pticama, eto, mogo bi se još

odbiti na neznanje, al kako da opravdamo rat
proti žabam, gušterim, gušćericam, zelembaćim
i zmijam? Za zmije kaže se, da su otrovne; o-
trovna je jedna sama, naime ljutica (vipera) a
sve druge nisu otrovne; a jeli otrovna gušte-
rica, žaba itd?

Ove nevine životinje, koje se hrane jedino
zareznim (insektim) i koriste u velike gospo-
daru, padaju danomice žrtvom bedaste naslade,
ubija jih svak, samo zato, da jih nestane.

Napisali smo ovaj članak, namjerom da upo-
zorimo gospodare a cienimo, da će si odsad svaki
držati dužnošću nesamo štititi i braniti koristne
mu životinje, proti napadaćem, dali da će iste
njegovati podupirajući njihov razplod. Svak ima
pravo da žive, a najpače onaj koji živu, do-
naša koristi.

O SAPUNU.

O važnosti sapuna u kućanstvu sve naše
gazdarice su uvjerene; jer sve znadu, da bez
sapuna nema podpune čistoće, a da se po čistoći
poznaje dobra gazdarica. Danas prosvjetljeni
narodi drže sapun kao mjerilo umnog i mate-
rialnog razvitka jednog naroda. Jedan glasoviti
Englez reče: „kaži mi koliko sapuna troši jedan
narod, pa ću ti odmah znati na komu je stupnju
izobraženosti“, i sbilja, to je živa istina. Istina
koja se namah uvidja, jer je kod nas u nekim
mjestim žalibože, trag čistoći izgubljen, da ne-
spominjemo o nekim slojevim u kojim se vani
svjetli, a iz nutri da te Bog oslobodi. Ovo nam
svi iskreni inostranci zamjeriše a naša je dužnost
nastojati da se čim prije tog priekora otresemo.
Jedan od uzroka nečisti u nekim primorskim

PODLISTAK.

KRUH

(Piše prof. Mate Duda).

(Sliedi V. Br. 7).

Gospodin profesor Bibra bavio se je dugo
iztraživanjem kemičkih slučajeva raznih vrsti
kruha; mi navadjamo dobar dio njegovih ana-
liza u sljedećoj tablici:

Vrst kruha	Vode	Dušičnati slučajevi to su većinom Al- buminati	Ugljičnih hidrata			
			Masti (sala)	Dekstrina (vrst sladora i razto- pivog škroba)	Sladora	Škroba
1) Pšenični kruh iz Nürn- berga (obični) a) u sredini (pupi) b) u kori	40-6 13-0	6-7 9-5	1-0 0-6	8-9 14-0	2-5 3-6	40-3 59-2
2) (kiseli) iz Nürnberga a) u sredini (pupa) b) u kori	46-4 12-4	9-1 12-7	0-6 0-5	8-2 16-0	1-4 4-2	34-2 53-5
3) Pšenični iz Petrograda	14-0	10-4	0-9	11-3	2-5	60-9
4) Pšenični iz Madrida	15-0	6-8	1-0	4-0	1-2	71-8
5) Pšenični iz Andaluzije	14-0	9-3	1-2	4-4	2-0	69-0
6) Pšenični iz Berne	13-3	9-4	0-3	5-2	2-6	69-1
7) Pšenični od gladne go- dine 1816-17	11-6	7-5	—	9-9	1-9	69-8
8) Ječmeni iz Južne Ba- varske	11-8	5-6	0-5	4-8	3-9	73-3

Vrst kruha	Vode	Dušičnati slučajevi to su većinom Al- buminati	Masti (sala)	Ugljičnih hidrata		
				Dekstrina (vrst sladora i razto- pivog škroba)	Sladora	Škroba
9) Fini raženi iz Južne Bavarske	14-2	9-4	0-8	6-8	1-6	67-2
10) Fini raženi iz Upsale	10-0	9-4	1-2	11-7	2-2	65-5
11) Fini raženi iz Delekarlie	13-3	9-3	0-7	24-5	5-5	46-6
12) Obične vrste iz Sto- ckolme	12-0	10-7	1-6	6-9	3-1	65-6
13) Fini iz smiese ražena ječmena i pšeničeva brašna	10-8	9-4	2-9	12-2	3-7	60-3
14) Obični iste vrsti	11-5	7-4	0-7	13-6	2-5	64-3
15) Knäckeov kruh iz Švedske	12-0	7-5	1-4	11-7	5-5	61-9

I pri ovoj tablici izrično sam skupio sve
ugljične hidrate (ugljevodane) skupa, da čitate-
lju lakše predstavim ukupni broj istih. Hraniva
vriednost, svakog jestiva zavisi o razmieru u
kojem se nalaze: voda, albuminati ili bielance-
vine, masti i ugljični hydrati. Čovjek zdrav,
koji radi, treba da pojede na dan 130 gramā
albuminata, 80 gramā masti (sala) 400 gramā
ugljičnih hidrata, 30 gramā raznih rudnih soli
(a to vapnenih magnezijinih fosfata klorida, pe-
pelika i solika i željeznog kisa) i 2800 gramā
vode. Sve ove slučajevine sadržane su u kruhu i

baš (popriečno uzeto) u kilogram dobrog kruha
nalazimo 100 gramā bielancevinā, 28 gramā ma-
sti, 727 ugljični-hidrata, 120 gramā vode, i 25
gramā rudnih soli (t. j. 10 vapnenih fosfata i. t. d.
a 15 kuhinjske soli, koja se tiestu dodade mie-
senjem). Iz ovog vidi se, da kruh odgovara naj-
bolje fiziologičnim zahtjevom prave hrane, a o
toj istini uvjerava nas drevno iskustvo svijuh
naroda, koji se od najdavnijih vremena hrane
skoro za ciela života samim kruhom. Drugi do-
kaz jest taj, da čovjeku svako jelo omrzne, ali
kruh nikada, jer priroda uprav pripisuje čovjeku,
tu hranu. Stoga je i u očenašu: „daj nam kruh
svagdanji“, a ne meso i drugo, jer u kruhu sve
je sadržano. Iz gori navedene tablice možemo
se lahko uvjeriti, da kruh miesen brašnom od
napolice ima mnogo više albuminata, nego pše-
nični, isto tako dekstrine, raztopivog škroba i
sladora, stoga i veli se, da je crni kruh *sladij*,
jer dekstrin i slador skupa, daju sladkost ornom
kruhu. Po ovom zaključiti je, da crni kruh iz
*mješana brašna, i to polovica napolice a polovica
pšenice, jest najhraniviji.*

Dan danas zavaravaju i patvaraju u svakoj
obrtnosti, pa toga radi nije ni kruh zaostao, a
to se sbiva osobito u velikim gradovim gdje
ima mnogo nevoljna i širomašna naroda. Najobi-
čnije ti patvore kruh (i kod nas se rabi) primie-
šajući pokvarena brašna.

(Sliedi).

gradovini jesu neki mletački običaji u nas uvedeni i udomljeni. O tom nam dokaz Dubrovnik, gdje Bogu hvala, takovi običaji nema, jer ne bilo ni mletačke vladavine. Šta da rećemo o Zadru, Splitu itd. itd., šta o našem Zagorju? Prisposobimo kotar Slnjski i Dubrovački sa kotarim Zadarskim, Splitskim i Šibeničkim, pa koje tu razlike! Dođim se težak i težakinja Slnjske i Dubrovačke odlikuju i diče čistoćom obuće i kuće; po drugim kotarim, i ako se svi tli haljak, to je omrljana košulja, a brlog kuća. A što da rećemo o ženskim, kojim sdvorne sjajne haljine, skrivaju mnogu nevolju.

Vikat će se da strogo sudimo. Da, al mi ljubimo preveć iskreno narod, da mu laskamo krijuć mu mane. Samo usijanim gvozdom na živo, da se izliečiti rana. Tko zna, koji pojain o čistoći goje. Olandezi, a koji se pojam o čistoći ima kod nas, taj će djeliti naše mnijenje. Nek nam čitaoci opuste ovu digresiju, čistoća i sapun pojmovi su srodni, jer se prva postizava potonjim. No evo nas i na sapun. Sapun je slučajina mastnih kiselina, naime stearine, palmitine i oleine t. j. sastojina našeg običnog loja, ulja i drugih masti, sa lužinama t. j. običnim solikom (Soda). Nije nam se upuščati u znanstvena razmatranja o uplivu raznih alkalijsa na razne masti, stoga ćemo odmah opisati jedan laki način, po kojem može svaka naša gazdarica napraviti sama jeftinog sapuna za domaću porabu. Uzme se 5 kilograma dobra živa japna (vapna, klaka) pa se ulije po njem vode, dok postane gusta kaša; tada se pridoda ovoj kaši 5 kilograma vapnenaste sode (soda salcinata) kupuje se u mirodarijam (drogheria) po 14 novč. kilogram i 40 kilograma vrele vode; pomieša se sve dobro i ostavi da jedno 16-20 sati stane. Pokrije se vjdrica dobro. Sljedećeg dana odlije se. Talogu što no ti na dnu ostane dolij 16 kilograma vrele vode, pomiešaj pozatim sve i pokrij vjdro da ta smjesa počine (hoće se 6-8 sati). Kad se otaloži odlij opet. Sada imaš mastnih odpadaka, jal komadića loja, sala i t. d. odmjeri jedno 15 kilograma; ako nemaš toga onda uzmi 7 1/2 kilograma običnog loja ili slabog maslinovog ulja (čiste mürge) dodaj to onoj prvoj vodi (lušiji) što si odlio; pa kuhaj sve skupa jedno 6 sati. Kad se je kuhalo jednu uru onda pridolij malo po malo, svu slabu vodu (lušiju) što si drugi put odlio. Napokon izmieri 1 1/4 kilograma kuhinjske soli i primiešaj ju u kotao gdje se ostalo kuha. Neka se zatim kuha sve još kakova 3/4 sata, onda digni s vatre. Ovim je sapun gotov i pliva u kotlu na površini tekućine; uzme se sada šupljača, pa se sakupi sapun i postavi na rešetko (na kojem si prije razastrao komad stare krpe) da se izcedi suvišna voda. Kad se izcedila voda, sapun izgleda kao tiesto; tad ga se razstje, ali na čistu dasku, izreže ga se na kockaste komade i postavi na zračno mjesto, da se sasvim osuši. Ovakav je sapun izvrstan. Primjetiti nam je, da posuda u kojoj se kuha (pravi lušija) mora biti dobro začepljena, jer inače gubi lušija žestinu, a slabom lušijom dobije se mnogo manje sapuna i gore je vrsti; s toga opetovano preporučamo da toli dok se kuha, koli dok se taloži i odlije, što bolje bude začepljeno. Sapun lojem pravljen je biel, dočim onaj pravljen sa maslinovim uljem, jaśnie je zelenkasto-žute boje. M. D.

Priekori zemljariji

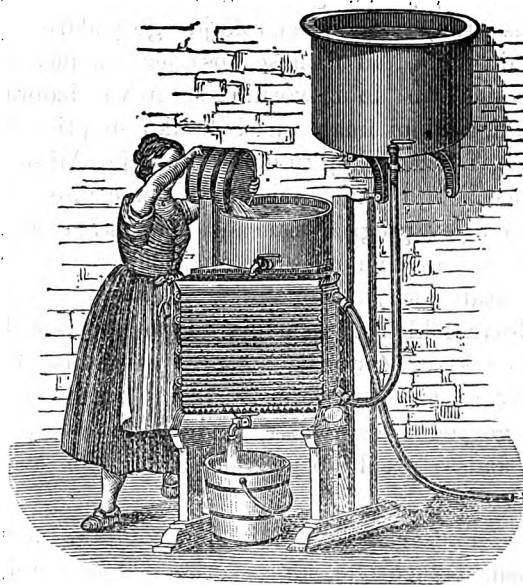
Pročij, pomnjivo zakon 24. svibnja 1869. o uredjenju zemljarije, treba priznati, da je bitnost sama zakona jako liepa i pravedna, ali u koliko ja mogu suditi, zakon je uporabiv jedino u kojoj maloj državici, a la S. Marino gdje je sigurnost, da će svi državljani savjestno sudjelovati; dok u velikim državam, kao naša, uz ovoliko raznih naroda, teško da je ni iz daleka gorinavedeni zakon uporabiv.

E da uzmognemo kašnje navesti, što i kako da se ispravi, dužnost nam je najprvo primjetiti nešto o samom zakonu. U tomu naše dugo iskustvo služiti će nam ravnalom. Biti ćemo objektivni. Jedna od glavnih mana gorinavedenoga zakona, koji nas stoji toliko miliona, jest množina izvršujućih vlasti. Čemu toliko povjerenstva i sa toliko članova? Svak si sam zna posljedice; a naša narodna poslovice, to najbolje tumači: čim više baba tim... diete. Čim nas okruži ta mnogoličnost? Da oprediele procienbena okružja, i primjerna zemljišta hotjelo se 5 godina dan; a da se tomu kraj nadje, poslužiti se je bilo obavješću rečenog zakona. Ama, ni ta nebi u vrijeme, pričakalo se, da se procienba na temelju zakona, uvede, pa se naredbom naložilo, da se ipso facto procienjiva suglasno obavjesti rečenog zakona. Obavjest od 6 travnja 1879. pokrätila zakonu skute, pa ti od košulje postao dopupak; dio zemalja procienjen čl. 34.

zakona 24. svibnja 1869; a ostalo po obavjesti (novelle) rečenog zakona; bud se je obavješću dopustilo da i sam procienitelj može odmjeriti zemlji razred; a nuzto opredielilo se rok procieni. Eto kako si zakon obavješću lomi rogove; na tom temelju uveo se način procienne veoma praktičan; sa ovišeg briega procienjivala se sva okolica.

Druga mana tog zakona jest, da označuje samo 8 vrsti gojitbe, dočim uz raznovrstnost podnebjja naše države, mogo se je taj broj još barem za polovicu povećati, ako ne podvstručiti. Evo primjera. Paragraf 16 rečenog zakona nespominje maslinjak, a ipak sva zemljišta pri moru i na otocim zasadjena su bud lozom bud maslinom. Ele, kako procieniti maslinjak, ako zakon nespominje? Lahko! Maslinjak i povrtnjak, to je jedna te ista stvar, bud svršavaju oboje na njak, pa se procienilo maslinjak, kao i povrtnjak. Tim ostali obterećeni svi maslinogojci, jer i najbolji maslinjak, gori je barem za jedan procienbeni razred od najgoreg povrtnjaka.

Niti je o mješovitij gojitbi u rečenomu zakonu govora, a ipak u nas je mješovita gojitba na svakome desetome komadu. Najveća je pak neprilika opredieliti vriednost zemlje naprama dohodu, bud takovih razreda ima 8, pa neznas uz najbolju vještinu, kojem razredu da dopitaš zemlju; nastalo radi toga smiešnih protuslovja, isti član povjerenstva, koji je za procienne opredielio stanoviti razred jednoj zemlji, pri riešenju utoka dotičnog vlasnika, glasovao je ili predlagao manji razred. U nekim kotarim, niti nema zemlje prvog i drugog razreda, sve je procienjeno nizkimi razredi. Bud je državi da utjera pripadajuću joj zemljarinu, razmierno svojim troškovim, povisit će zemljarinu nižim razredim, pa će plaćat jalova zemljišta, kao plodna. Pravo je imao Confusius: „Apportez chaque jour



Slika 28. Hladilo za mlieko.

une corbeille de terre au même endroit et vous ferez une montagne. U sljedećim člančim eto nas, da navedemo, što i kako se još dade ispraviti. Stari pobirač.

Svaštice.

Kako da se kosti pretvore u djubar. Kod nas se kosti veoma jeftino prodavaju; svaki posjednik baca obično iste u more ili jih dariva, a mogao bi iz njih liepo i koristno izvrstan djubar načiniti, jer je posao lahk. Uzme se kostiju, živog vapna i stelje (iz staje) pa se to naslaže u jami, na slojeve, tako, da ostane sloj živog vapna, a sloj kostiju i stelje; kad je jama puna, onda se zaspše dobro zemljom. Uzmeš pozatim šiljasti kolac, pa ovim probiješ na više mjestâ koru, tako da su šupljine 32 centimetra jedna od druge odaljene; uliješ zatim toliko vode ili još bolje osoke (sok od gnjojista) koliko trebuje, da se živo vapno ugasi; zatim pokriješ sve zemljom pa tu zemlju sabiješ. Čim je zemlja bolje nabita, tim se bolje i duže uzdrži vrućina i brže raztvoraju se kosti i stelja, tako da do mala iz jame vadiš izvrstan gnoj-mješanać (compost). Kad se ugrijani mješanać sasvim ohladi, zmieša se sve skupa, pa gnjojci s njim zemlja. Sa 300 kilograma takog mješanca, može se dobro pognojiti 1/2 hektara oranice. Ovaj mješanać zakopati je dobro u zemlju, da se vapno i još neraztvorene čestice kostiju spoje bolje sa zemljom. Mi ćemo se čim prije obširno baviti o važnosti kostiju za gnjojenje oranice. - D -

Kako da umiriš kravu nemirnu za muženja. Mnoge su krave za muženja nemirne i tim što odrepnu, pa uz svu pažnju muzara ili se prolje ili

onečisti mlieko. Mnoga se izumivala, da se tomći doskoči, nu ipak sljedeći postupak je najbolji najjednostavniji, a najlaglje uporabiv. Ako ćeš da krava miruje uzmi komad krpe, umoči ju u mrzlu vodu i postavi ju kravi na krata. Krava se umiri dok očuti studen. Ovo savjetuje Brannschweiger landwirt. Central-Verein. Mi tumačimo to ovako: poznato je, da kad čovjek postavi mrzli oblog na zatiljak, da nakon malo vremena usne; to se isto dogodi kod krave, jer krsta stoje u užkom savezu sa množinom živaca, koji idu na moždane; te se i tu dogodi, da mrzla voda ublaži živce; usljed toga obuvati kravu tihi san, u kojem ona miruje i pusti se umuziti. - m - d -

**

Koliko ima vrsti pčela? Jako mnogo, dosad je poznato: a) njemačka pčela (apis mellifica), b) cekropska ili Hymettus pčela (apis cecropia), c) ligurska pčela (apis ligustica, žrve kod nas), d) egipatska pčela (apis fasciata), e) afrikanška pčela (apis Adansonii), f) pčela sa otoka Madagaskar (apis unicolor). Sve ove vrsti vode jednaki život, živu u obitelji; svaka obitelj (roj) ima 15 do 30,000 pčela, i to stranom radilicu, stranom trutova i jednu maticu (kraljicu). U svakome roju ima jedna matica, koja zapovjeda, neradi, a leže jaja, zatim 80-100 ili 200 trutova, koji su mužjaci, nerade ništa, a imaju svrhu da oplode mladu maticu; a napokon ima u roju 15 do 30,000 radilica. Ime jim kaže što čine; radilice su ženke, ali jim je okružjavo spolni ustroj. - b -

Što se sada radi:

U cvietnjaku pravo je vrijeme radnjam. Oklaštiti je neoklaštreno, odkriti je pokrito i zamotano drveće, izočistiti je puteve, posuti je po njima sitna pieska (pržine). Izočistiti je jaruge i grabe. Komu su na grastam stakla, neka jih otvare svakog jutra; oko podneva neka zalieva. Presadjivaju se papučice (calceolarias), pepeljuge (cineraria); zasadjuju se mlazi i ključice grmlja i uresnog drveća. Na već priredjenim lijam, jal u grastam siju se: zvjezdane (liepa-kata, aster chinensis) nizalica (mekušica, liep čovjek = Balsamina), Elichrysium, perjanica (celosia cristata), Gomphrene, klinčić, zimski, ljetni i jesenski šeboj (levkoje = Cheiranthus annuus) srčun (pyrethrum) ljubidrag (antirrhinum), dianthus chinensis itd. Tko nema dobro priredjene graste, taj neka sije u lonce, jal skrinje. Zakopaj gomolje gjurčica (Dahlia) i cjevnjaka (canna). Sada cvate sirotica (viola tricolor, velutino = pensée), jagorčica (primula veris i acualis), brnduša (bulbocodium vernum), safran (crocus), prociepak (scilla bifolia), krasuljak (liepotica = margherita = bellis perennis), jetrenka (hepatica triloba), mladja (coridalis bulbosa), toliko put ocvate koncem ožujka i ljubčica (viola odorata).

U povrtnjaku. Svak znade, da se sada većina povrća sije, mi ćemo navesti nekoja: kupus, kelj, zelje, korabu, selen, mrkvu (dancus carota) ločiku ranu (šalatu) rotkvicu (miesečarku = ravanelli), kapulu, grašak (biž) bob, mak, spanjak (spinjać), petrusimul, patanac (pomodoro) jajavac (melanzana = solanum metongena), papriku i papar, krumpir, kren, španjolski zmijak (scorzonera hispanica), tušak, dušicu, povrtni turac (tragopogon parifolium). Koncem mjeseca može se sijati pasulj (faseolus multiflorus), mažuran i štrbku (picciola = endivia). U grastam zasijati je krastavce, dinje, ljubenice. Povrće, koje je preko zime bilo u zemlji, okopati ga je. Pročistiti je puteve. Sad se mogu zasadi i sparoge. Tko ima zasadjjenih jagoda, neka jih prorahl i pročisti, a do konca mjeseca neka presadi one, koje je odlučio presaditi.

Na polju doorati je i prebranati; zasijati je jaru raž, jaru pšenicu, ječam, zob, bob, leću, djeteline i liekarice, grahóra, zasadi je čičoku (topinambur) i rani krumpir. Tko može, i tko ima zato potrebito orudje i strojeve, neka sije i neka goji gospodarsko bilje u redove. Redomičnom sjetvom prištedi se polovica sjemena, svako je zrno isto zakopano, i onoliko koliko mu najbolje prija; svaka biljka dobije jednako prostora, da se laglje plieviti korov (travu, drač), a dobije se više i boljeg ploda. Tko sadi krumpir na vlažnu tlu, taj nek napravi kupove, pa na vrh kupa neka zasadi, jal cio, jal komad (sa okom) krumpira. Komade izrezana krumpira dobro je oblužiti, jer obluženi teže pręgnjuju. Običaj je obično metnut u zemlju prije krumpir, pa nad njim djubar; to nevalja, ili je djubar pomiešati zemljom, pa na toj zemlji zasaditi krumpir, ili metnuti prije djubar pa krumpir. Krumpir, kao i sve biline, tjera klicu gori a žile doli. Klica neprima rudnih soli na se, već žile, čemu dakle djubar ozgor? Kroz žile prima bilina rudne soli,

a bud ih u djubru ima najviše, i bud bilina tjera žile oko sebe i u dubinu, to će valjat dju-briti oko nje i pod njom.

U vinogradu dodjubriti je i obrezati. Za rezanja sabirati je ključice plemenitih loza, da se na godinu bude imalo gotovih korenjaka za novi nasad. Ako je gdje koja loza propala, to je bilo zasaditi novi korenjak ili napraviti povajlenicu. Roždje (pruće) što se odreže (ako se nesade ključice), savjetno je izrezati na komadiće, i zakopati u zemlju, da pregnije. Takav je djubar izvrstan. Tko ima da navrne lozu na kakovu plemenitiju, ili na novu vrst, sad je tomu zeman; najbolje, najlaglje i najsigurnije je navrćati na razciep (kalamljenje). Sada je još zeman za mladi nasad. Po rezitbi odmah je izkolčiti i privezati loze. Najbolje se privezuje vezom (jedna vrst vrbe).

U voćnjaku navrćati je. Plemenike neka su zdrave jednogodišnje šibe. Tko nabavlja plemenike iz daleka, taj neka preporučiti onome, koji jih šalje, da riz t. j. donji, deblji kraj, zamota u vlažnu krp, jal u vlažnu ilovaču; mnogo bolje se uzdrži ako se zavuče deblji kraj u krum-pir ili u tikvu. Premda se je mnogo pisalo o navrćanju, cijenimo ipak shodnim opetovati naj-jednostavniji način navrćanja t. j. navrćanje na razciep (kalamljenje). Tko navrće, taj zna dali mu je oplemeniti mlado ili staro stablo. Mlada stabla jedno, dvo i trogodišnja navrću se pri zemlji, dočim se starijem drveću navrću grane. Plemenika je jednogodišnja mladica, debela je kao jako pero od guske ili kao olovka. Divljaka može biti iste debljine kao i plemenika, a i de-blja. Pokrati se dakle divljaka, pa se nožem razciepa. U razciep turi se mali drveni klinčić, da drži razciep, raztvoren. Zaoštri se pozatim odmah klinasto deblji kraj plemenike, i uturi dok je zarez u razciepinu divljake. Pazit je, da se na jednoj strani sljubi liko (liko je ona biela kožica, koja stoji medj korom i drvom) od plemenike sa likom od divljake, jer nije li liko sljubljeno neprima se navrtak. Kad je ovako ukućena plemenika, izvadi se klinčić, a divljaka stisne plemeniku i drži ju čvrsto. Riz na plem-eniki valja da bude ravan, bolje rekuć zaoštriti je plemeniku u dva poteza nožem. Sad se uzme bilo komad vrpce (kurdele) ili krpe ili papira pripravljen, kako je rečeno u br. 2. „G. P.“ i priveže se navrnuto mjesto. Navrćak priveživa se s više razloga; prije svega, da se laglje primi, a drugo, da ga vjetar lako neprelomi. Ako je razciepina na divljaki velika, izpuni ju se zemljom (glinom) ili voćarskom smolom (vidi br. 2), bud inače staje unuti voda, pa drvo pregnije.

U podrumu pretočiti je mlada vina za liepa vedra dana, po drugi put. Pri tom imati je ve-lika obzira na čistoću.

U pčelinjaku. Pčele već litaju od evieta do oviet, nego bud jih vrijeme lahko prevari, dužan je pčelar stati na oprezu. Za studena vre-mena ili ako prieti kiša, jal oluja, stvoriti jim je izlaz i prisiliti ih tako, da stoje u ulištu. Slabi rojevi mogu se za liepa dana spojiti. Jednome se od dvaju rojeva, koji će se spojiti, dan prije odstrani matica (kraljica). Postavi se zatim jedno ulište cik drugoga, ili se metne o-no bez matice ozdol, a ono sa maticom nad njim; otvore se napokon izmedju ovih dvaju ulišta dvi luknje, tako da je prosto iz ula u ul. U par danâ spojeni su rojevi. Da se pčele laglje sprijatelje, dobro je poskropiti bezmatične me-dom, tim jim se druge laglje priviknu. Dogodi li se, da med nekoristi, i nastane li borba medj jednim i drugimi, tad je savjetno prokaditi di-mom od gljive, suhe konjske balege ili krpe. Dim ih omanta, te uslied toga umire se, pa su kašnje dobre i podnose novodošlice. Trećeg dana ovakovim postupanjem može pčelar biti siguran, da su mu rojevi ujedinjeni; tad se odstrani donje ulište koje ostane prazno, izvadi se saće i bilo preda ili dodade novim rojevima, a gornjem se o-predielu stanovito, prikladno mjesto. Ovog mje-seca potroše pčele 2½ kilograma meda.

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika.“

Hladilo za mlieko. Naša slika 28 na strani 2 predstavlja najbolje hladilo za mlieko. Slika je dosta jasna, da joj trebuje tumača. U najgornju posudu nalije se obične bunarske vode, ta voda ide kroz ciev do kraja valovite limene ploče, pa bud se rečena ciev penje vijugasto do gori, to je i voda usilovana tuda penjati se, do-klen najzad, izadje na gornji kraj valovite ploče, pa odtud teče dalje kroz ciev, koja ide do tleha; gdje se razlije. U cievi kroz valovitu ploču po-lahko teče voda, i na tom putu, oduzima toplinu mlieku, koje se proljeva preko rečene limene ploče. Nad valovitom pločom ima posuda, u koju se lieva toplo mlieko (odmah po mužnji). Iz ove posude, teče mlieko u šuplji žlieb, pa se

po ploči razlieva. Ploča je valovita e da se mlieko polaglje preljeva. Pod valovitom pločom sa-kuplja se mlieko (ohladjeno) u žlieb, pa iz ovog u podstavljeni grotac. Mlieko stoga se hladi, jer se je iskušalo, da se ohladjeno mlieko laglje i duže uzdrži. Osobito se preporuča ohladiti mlieko, kad se iz njega vadi vrhnje (skorup) i onda, ako se šalje na trg, koji je više sati odaljen. Ovim strojem ohladi se mlieko u čas, a bez leda; dade se lahko izčistiti, a lahko se s njim radi. Ima jih, koji zapadaju samo 55 fiorinâ, a ohlade za uru 200 litara mlieka, dočim veći stoje 105 fiorinâ a ohlade za uru 800 litara mlieka. Pro-daje ih gosp. A. Phauhauser, Wien, IX Maxi-milianplatz.

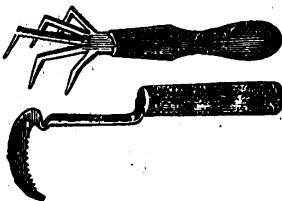
Na slici 29 strana 3, vidimo plemenitu vrst



Slika 29. Sabljasti pasulj.

pasulja (fažola, phaseolus compressus) takljaša, kojega jako hvale, krste ga sabljastim takljašem. Nemože se nigda podo-sta preporučiti gojitbu povrća, osobito kod nas, gdje bi mogli svašta ima-ti. Pasulj je jako osje-tljiv prama ledu, ali se može na jugu sijati bez straha od početka ožujka, pa do 15 ili konca ruj-na. Sabljasti pasulj raste do 1½ metra visoko, hoće mu se za to kolac, jal grana, jal stablo, da se uspne. Ljubi kao i svi pasulji plodnu rahlu zemlju, koja je dosta vlažna, i koju je za suše lahko zalieti. Sadi se u redove 10 do 15 centi-metara zrno od zrna, a red od reda u razmaku od 60 do 90 centimetarâ. Jako je plodonosan, mahunje su duge 20 centimetara, a u zelenome stanju ubrane, dadu se prirediti i sačuvati pre-ko zime. Kilogram ova-kova pasulja prodaje F. G. Heinemann iz Er-furta po 2 fiorina 20 novč. kilogram.

Plievilo i srpac. Toliko smo puti napome-nuli, da se sudi gospo-dara po njivi. Ima li na njoj trave (drače, korova) to je znak da je gospodar nemaran.



Slika 30. Plievilo i srpac.

plievilo, kojim se čupa i sakuplja drač (korov), drugi je srpac, kojim se neprestano srpi, dugi-korieni korov, e da iznemogne i pogine. Ciena-jim je malena. Oboje stoje 1 fiorin i nekoliko novčića.

Voćarska pila, ručna i žepna. Slika 31 str. 4, predstavlja dvi voćarske pile, a) žepnu voćarsku pilu, b) ručnu voćarsku pilu. Obe ove pile stoje 50 do 80 novčića svaka, služe da se prepilaju deblje graničice, na kojim bi se mogao nož lahko prelomiti, i koje da se odrežu, treba dugo dangubiti. Osobito su naručne ove pile, kad je do navrćanja starijih voćaka. Poslie neg-se prepila, valja ipak prerez izglatiti nožem.

ANTE I MIJAT.

A: Koji je ono izvanjac došao u naše selo?

M. Ono je došao taljanac, da nam masline klaštri.

A. Kakve masline klaštrit, pò Bogu brate, gdje se igda to vidilo!

M. Ta, čovječe, i neke je godine dolazio.

A. Pa šta njegovo klaštrenje može pomoć ma-slini?

M. Ja sam ih imao dvaestak stabalâ u mrtvoj ledini, bile izašle iz kića, gotova brstina, pa neke godine, kad je ono dolazio, bio sam mu dao, da mi ih oklaštri, pa sad ih nemoš poznat, naprtile se kića, pomodriale kò silina, a na njima jagode kò sliške.

A. Je to istina, nego je skup preko vraga, jeli duše ti prilika, da mu težak može od sva-kog stabla dati 60 novčića?!

M. To je za imućnije, a za potišnji svet nije nego 20 novčića na svako stablo, stoga se kaži

da si siromah, neće te zapast nego 20 novčića.

A. Al i to je, brate, skupo.

M. Znaš li koja je? A ti nebud lin, već gledaj kako on klaštri; pa se nauči, tad ti neće bit potreba trošit.

A. I ta ti je u kaba.

Gospodarske Vjesti.

Raduje nas, da i kod nas pčelarstvo napreduje. Gospodin Filip Tanović župnik Mainaki (pošta Budva) raspolaže su 35 ulišta pčelâ svako 63 c. m. visoko a 32 cm. široko). Isto tako gospodin I. K. Novak učitelj u Vrbauju (pošta Starigrad) raspolaže sa više punih ulišta Dzierzonova sustava. Tko želi nabaviti pčelâ, nek se obrati rečenoj gospodi, koja da podupru razvitak pčelarstva, dat će ih uz nieku cieniu.

Veseli nas, da je gosp. J. prof. Kolombatović iz Splita stao iztraživati narav poljskih miševa, pušova itd. Iz tog iztraživanja nadati se je dobru i koristi za po-ljodjelstvo. Molimo svu onu gospodu, koja se zanimaju za obće dobro, da blagoizvole biti gosp. Kolombatoviću pri ruci, u tako zamašnu i plemenitu poslu. Najbolje je da se svaki ulovljeni ili ubijeni puh pošalje gosp. Ko-lombatoviću u Spljet, da ga vidi. Nesmeta, ako se ži-votinja već raspala, dosta je, da joj se naznači mje-sto gdje se ulovila, i ime kojim ju nared u okolici krsti. Puhovi se najlaglje love u stupici (mišalovku) na pačku od tikve (buče). Biti ćemo takodjer jako harni svoj onaj gospodi, koja dostave upraviteljstvu našeg lista one biline, koje narod rabi kao liek. Molimo, da te biline budu ciele t. j. sa lišćem i žilam, a po mo-gućnosti i cvietom, te da nam naznače, koji se dio biline rabi kao liek, kako se pripravlja, proti kojoj se bolesti rabi i u kojoj mjeri. Ime biline, onako, kako ju narod krsti. Najbolje je, da se svaka bilina priti-sne izmedju dva komada karte i dvi daske ili osuši na suncu onako, kao sieno.

Vriedno je znati kako je rodila loza u Francu-skoj kroz zadnjih 20 godina:

God. 1860-69. Godina 1861 urodi za 30 miliu-nâ hektolitara, god. 1865 za 69 milijunâ, a god. 1869 za 70 milijunâ hektolitara.

God. 1870-74. Do god-ne 1872 srednja jemstva iznašala je poprieko 53 milijuna hektolitara, ipak god. 1873 padne na 34 milijuna, pak god. 1874 poraste do 63 milijuna hektolitara.

God. 1875. Ovo je najebilatiya godina, što se ikoji Francuzi i Francuska sieća; urodilo je za 84 mi-lijuna hektolitara vina.

God. 1876. Urodi slabo t. j. samo 42 milijuna hektolitara iliti polovicu proizvoda god. 1875.

God. 1877 našlo se je vina za 56½ milijuna hektolitara; god. 1878, 49 milijuna; dočim godine 1879 samo 25.600.000 hektolitara. Ovi brojevi kažu jasno kakve je goleme štete nanio trsni ušenac (Phylloxera vastatrix) za ono zadnjih 5 godina.

God. 1880. Urodi 29,677,472 hektolitara.

Ovih zadnjih godina jedno okružje u kojemu se trsna uš nije još pokazala, urodi obilno a to je Depar-tement de l'Ande; prije kakvih 40 godina potrgalo bi se u ratenome okružju najviše 600.000 hektolitara vina, dočim usljed novih nasada povisi se god. 1878 do 2.420.865 hektolitara. Napokon kako smo već da-vno naveli god. 1881 pokazala se i po kakvoći i po kolikoći jako dobra.

Namjestništvo razpisalo je natječaj za podporu, koju će udjeliti ministarstvo nekoletini mladici, a da podju se vježbati za 6 mjeseci na imanju kneza Schannm-burg-Lippa u Čestim Skralicam o gojanju livada i napa-panju. Tečaj traje 6 mjeseci. Prednost imaju oni, koji dokažu, da su posjednici livadâ.

U Hrvatskoj i to Karlovcu i Koprivnici ustrojile su se proe Predumione. Kako „Gosp. L.“ Zagrebački piše, plaćat će se 5 po sto kamate. Mi želimo dobru sreću i sretan uspjeh tim mladim društvima, i želimo, da se i kod nas takova društva na korist težaka zasnaju.

- m -

„O. D.“ javlje, da je Namjestništvo porazdijelilo pedesetero malih gospodarskih knjižnica pučkim učionam po selim, e da se tim knjigam okoriste učitelji; i da je uskano dok to sredstva dopuste, obškrbiti takovimi knjižnicami sve pokrajinske pučke učione.

Doznajemo od vjerodostojne osobe, da je Namje-stništvo, dalo izraditi razno poljotežno orudje (branu, plug itd.), koje bi moralo odgovarati našim zemljišnim okolnostim. To orudje, da će prodavati gospodarom uz

obljenu cianu, onako, kako prodaje vinarske tiskove koje za rečeno namjestništvo gradi c. k. željeznica u Spljetu.

C. K. Ministarstvo za poljodjelstvo izdalo je kratk izkaz o vinu za god. 1881.
Iz tog iskaza vidi se:
Da je u Stajerskoj ubijeno 280,000 Hekt. vina.
" " " Koruškoj " 1500 " "
" " " Kranjskoj " 174,000 " "
" " " Tirolu i Vorarlbergu 420,000 " "
" " " Moravskoj 120,000 " "
" " " Gorici i Trstu 88,000 " "
Za Dalmaciju, Istru, Česku i Dolnju Austriju nije izdan izkaz. - w -

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

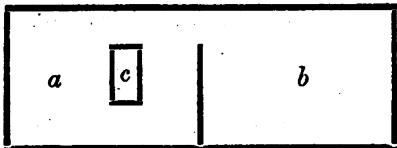
A. Pitanja.

24. Kako se pozna, da su svilene bahure (kožurci) dobre za razplod? Koliko se bahurâ dvojaka spola hoće, da se dobije uncu svilenog sjemena?
P. Š. u P. (Hvar).

Najbolje su srednje bahure, tanke, fine niti, boje jasno žute ili jasno mesnate. Ako bahure odgovaraju gornjem opisu, tad se za uncu sjemena hoće 190 bahurâ dvojaka spola (1 unca = 27 gramâ). R.

25. Kako je to dobro uređeno gnjojiste da mu treba sisaljke?
V. K. u P. (Dubrovnik).

Dobro uređeno djubrište četvorasta je oblika. Okruženo kamenitim, čvrstim zidom, jal opekam ili tarabam. Zid je zamazan nepromotnim japnom (cementom). Visina je zida 75 centimetarâ do 1½ metar. Imade vrata za ulaz, a unutra su obično dva jal četiri odiela.



U odjelu a drži se stajski gnjoj, koje mu se primiešavaju ljudske izmetine (foeces). Ovakav gnjoj ima dosta osoke u sebi. U odjelu b držu se domaći otpadci, vinski drop, trave, izmetine peradi (colombina) i pravi se miešanac ili miešani gnjoj, kojim se gnjoje povrtline i drugo finije bilje. U kamenici c sakuplja se osoka, bud dobro uređeno djubrište, mora da je popločano, i da je pod tleha prama kamenici ili nepropustnoj jami. Na kamenici imade železna rešetka, kroz koju protiče osoka, ali neupada djubar. Nad kamenicom postavi se sisaljka, kojom se diže i razlieva osoka, bud u osoci imade jako mnogo raztopljenih soli i dušičnih tvari; u vodi raztopljene soli upiju suhe još neraztvorene tvari, koje se nalaze u djubru, dočim se dušične tvari iz osoke djelovanjem zraka raztvoraju u čipavac (amoniak) i dušične soli. A dušične su soli najbolja hrana bilju; izim toga raztvorbom dušičnih tvari raztvoraju se (gnjiju) i druge stvari, koje bi se inače vehoma teško raztvorile. Odielni zid na sred djubrišta ima svrhu da suzdrži djubar.

Bolje uređena djubrišta su pod krovom, koji je obično slamanat; tim se zaprieči štetno djelovanje sunčane žege i kiše, bud prva podupire izhlapljivanje amoniaka, a druga izpira soli. Neki mjesto krova zasade oko djubrišta sienata drveća, drugi naprave odrenu lozom, jal kakovom penjačicom, neki opet običavaju po zidu naokolo zasaditi jednogodišnjeg cvieća. - b -

26. Imali i gdje bi mogao nabaviti poljodjelsku knjigu, koja odgovara (barem najbliže) zahtjevom nove naukovne osnove za pučke učione?
N. M. u T. (Šibenik).

Takove knjige nema, jer zahtjevom naukovne osnove hoće se baš posebna knjiga, koja se bavi sa svačim po malo. Ministarstvo je nagradilo hrvatski prevod jedne francuske knjige: „Petit questionnaire agricole“ de Mr. Edm. Teisserenk de Bort; ta bi se knjiga približavala zahtjevom; ali hoće li se tiskati, i kada će se tiskati neznamo. Prije nekoliko danâ dostavilo se na ocjenu našem upraviteljstvu rukopis: „Rukovodnik o Gospodarstvu za pučke učitelje i poljodjelce, uređeno na temelju Naukovne osnove.“ Ova knjiga morala bi odgovarati zahtjevom, jer ju je izradio jedan učitelj. Već je u rukam ocienitelja, pa bude li sve teklo kô po loju, to će proći ipak barem godinica, dok se dotiska.

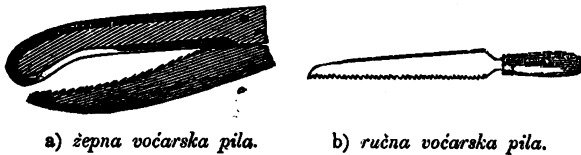
B. Pitanja, koja će se unaprijed riešiti.

27. Koja tvrdka u Austriji razprodaje umjetnih kvočaka Carbonnier-ova sastava, i po što komad? Mogu li se naručiti preko vašeg upraviteljstva i sa popustkom od 10 po sto?
prof. J. D. J. S. (Split).

28. U uvodnom članku broja 6 „G. P.“ čitao sam, da vlada iz svojih razsadnika dieli občinam svakovrstnog šumskog drveća i sjemenja; meni da zagajim golet trebuje i sjemenja i drveća, kako da to isposlujem?
M. P. u R. (Dubrovnik).

29. Šta je to Ambra primaticcia del Minnesota? Kakav je Windsor bob?
A. R. u P. (Istra).

Slika 31. a) i b)



Savjeti.

Sve što lisica koti, lija.
Što maće kotilo, sve miše lovilo.
Nar. Posl.

Stare su ovo rieči u narodu. Narod je obično pozorne i motrive naravi, te nepopušta da mu ništa izbjegne, nego se svim koristi za svoje dobro. Stvari naravne okreće na duševno polje, da bolje usadi u srce načelo, koje prima za pravilo svog življenja. Tko nezna da svatka živina idje po svom koljenu a tielesne mane roditelja, da ostaju u porodu? Narod to znade. Ali se ne ustavlja na vanjštine nego prodire u čud živine, vidi ju nešto sličnu čudi čovjeka, pa u načelu stvara posloviću, a u poslovići kaže čovjeka pod koprenom živine, kojoj ga naliči. Ovako narod kaže i radi sa svake strane, sa svakog mu kraja narav ponizna služkinja. Mi ćemo sada reći nešto o poslovićam, koje smo si predložili za zadaću. Narod vidi u lisici neki duh lukavštine, dapače dotjeran do umne prevare. Toga radi od Esopa do nas svi su spisatelji bilo osobito, bilo mimogredice ovake nam čudi predstavili lisicu. Maćak idje nešto dalje, pa u njem je svak uvidjao duh izdaje. Čovjek što porodi, porodi obično prama sebi, a to ne samo u liku nego i u čudi. Ali je čud svakog čovjeka osobito, većé ili manje naklona dobru ili zlu. Naravno, da roditelji po sebi odgajaju djecu i nastoje, da ih na svoj kalup natjeraju. Otac dobar i pošten, odgoji obično i djecu poštenu, ali ako je hrdjav otac a odgaja djecu hrdjavo, to su i oni zločesti. Ali će mi tko reći: kako je dakle to, da vidimo neke djece, mnogo različne u čudi od roditelja? A ja ću ih pitati: a kako je to, da divlju zvjer vidimo pitomu? Visi o nauku. Lav, lija, maće itd. po sebi su divlja zvjerad, a mi ih vidimo prepitomljene kao djetesce. Tako je i čovjekom. Uzmi maloljetno djetesce, vodi ga dobru, tad od njegovih roditelja, nećeš u njem vidjeti ni traga. Krv ostaje ista, ali je čud druga. Isto kao što malo stabalce n. p. bajam, možeš navrnuti na breskvu; trup će ti ostati onaj, a voće je drugo. Naresto li sin kod roditelja, nećeš ga lahko na svoju obratiti, ako li tvoj utisak nije veoma silan, da zapanji sve njegove sile duševne. Ipak uz svu silu, pojavljat će se iskra domaćeg uzgoja, i siećat će mladića na stare uspomene. Stoga, domaći uzgaj ima veliki upliv na čovjeka, te najprvo je nastojati, da taj prvi uzgoj, kojeg u neku diete majčinim mliekom sisa, bude dobar i uzoran, ako je da čovjek kroz cijeli život nenosi zle posljedice tog prvog uzgoja.
Iz Zagore. L. Dr.

Imali po roditelje veće sreće i veselja, nego kad su im djeca dobra, uredna i marljiva? Dobro je diete, marljiva je djevojka roditeljim najveći dar božji, najveća nada i uzdanje. Dobri se roditelji muče preko svega života, da stvore sreću svoje djece. Vide li dobri roditelji, da su im djeca poštene i radini ljudi, da su obskrbljena i sretna, sretni su i oni. Nu nisu dobra djeca, a naročito dobre djevojke, radost i uzdanje samo svojih roditelja, već i svakoga čestitoga čovjeka, svakoga rodoljuba. Vidi li rodoljub hrvatski, kako već maleno, nevino djevojčé liepo sluša i poštuje svoje roditelje i starije; vidili djevojku, da rado i marljivo polazi školu, da se priuča svakomu ženskomu poslu, redu, čistoći, poštenju, samo da postane danas sutra poštenom i valja-

nom gospodaricom, dobrom Hrvaticom: srce mu rodoljubno zaigra, grudi mu se pune nadom, jer vidi da će mu narod napredovati, da će biti sretan. Ali treba da svaka djevojka već za rana trudi, da postane danas sutra valjanom ženom i gospodaricom, to iziskuje Bog, to traži domovina. Massimo d'Azeglio govorio je svomu narodu: treba prvo učiniti Taljance, pak Taliju, a mi ćemo našem: dajte mi vriednih Hrvatica, dat ću vam naprednu Hrvatsku. Mlade Hrvaticе, uz ostale dužnosti na koje vas domovina zove, nebudi vam zazoran ni naš list, u kojem će te naći dosta po vas korisna i poučna. Dè, moje, budi te marljive, radišne i učene, pa će te nam biti prave dike milog nam roda.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tekuću god. 1882.

Ostoić V. - Povlje - Vrsalović B. - Povlje - Ostoić P. ml. - Povlje - Bujas K. - Vrljica - Lešić I. - Lastovo - Redov. Bosan. mladež - Ostrogon - Halper pl. M. - Zagreb - Ugrasović G. - Makarska - Nazor L. posj. - Ložišće - Gabrić P. žup. - Zlosela - Putica S. žup. - Dubrava - Matas V. - Skradin - Orlovac S. O. žup. - Ivanjska - Banjaluka - Fenzi F. conte - Šibenik - Tartaglia pl. P. - Split - Fabiani J. pos. - Metković - Nazor A. pos. - Ložišće - Silvestrić M. žup. - Olib - Vujičić O. P. biskup - Livno - Staničić A. ml. - Baškovoda - Gospodarska Podružica - Slanj - Šarjanović P. - Pitve - Šarić Braća - Trstenik - Kordić O. P. - Županjac - Lohmayer A. - Erdevik - Bilić M. - Vraujica - Markela D. - Živogošće - Ivanković M. - Ivanković J. - Ervenik - Tanović F. - Maini - Občina - Skradin - Masovčić braća - Sinj - Radmam A. F. uč. - Maslinica - Vuletić - Šestokrilović O. T. - Duvno - Cikara P. - Iljadica D. - Šibenik - Bebić I. - Kotor - Rajčić - Šubasić M. - Radošić - Knežević P. - Skradin - Smirčić J. žup. - Novigrad - Fabiani A. - Starigrad.

— Nautička učiona - Bakar - Popović G. - Crnjelovo (Bosna) - Pavišić pop I. - Novoselo - „Hrvatska“ - Gradac - Gulin D. - Orebić - Dostavljeni novac ubilježili smo na račun predbrojbe za t. g.

— Slavna Kot. Ubit. Knjižnica - Sinj - Vaša je predbrojba smirena do 31 lipnja 1883.

— Gosp. B. - Sarajevo - Mi vam šaljemo opet sjemo, i vjerujemo, da su Vam prvo ptice pozobale, bud se je to isto nama dogodilo. Nešaljemo Vam nit selenâ, ni mrkve, jer to sjeme nezoblju ptice. Ako nije još proklijalo, proklijat će; znajte, da selen zna ležati 40 danâ u zemlji, a mrkva 25 danâ. Mi smo uvjereni, da je naše sjeme 80 po sto klicavo, a bud ni selen ni mrkvu ptice ne zoblju, to ono mora proklijati.

— Č. gospodji Mariji Bogišić - Pohl - Cavtat. I nama je žao, i nemožemo nikako dokučiti, kako se može na omotak težak jedan kilogram platiti iz Šibenika do Cavtata 47 novčićâ; tim manje nam je dokučiti, što znamo, da je ministarskom naredbom opredijeno za 5 kilograma tereta, 30 novčićâ poštarine po svoj carevini. I niste Vi, mostiva gospodjo sama, da se tužite, ima i drugih, koji se na to tuže, ali mi nemožemo ispraviti, jer na nami krivoja neleži, a drugčije neide, bud Lloydom plaća se za 1 sam kilogram, koliko za 50 kilogramâ, a to iznaša odavle do Cavtata ravno novčićâ 50, nuzto Vam dotični agent prebroji nekoliko novčićâ, za nekakav njemu pripadajući percento, pa za policu itd. itd. te vam dodje sve skupa na 70 do 80 novčićâ. Nego dok Lloydom nerazumite zašto plaćate, još kako tako, ali to nebi smiela biti poštom. Mi smo se hotjeli potužiti ravnateljstvu pošte u Zadru, ali ćemo, kad nerazumiju naš jezik, a odgovaraju lačmanskim, tako, da nam je trošit za prevoditelja, koji nam pak kaže, da je pismo puno slovničkih pogriješaka i da se nerazumi, što hoće to Slavno Ravnateljstvo Pošte da reče Geduld.... bringt rosen.

— Gosp. G. Gargasović - Makarska - Javljamo u današnjimi „O. D.“

— Č. g. Neznauko - Split. Nemožemo vas zadovoljiti, jer pjesme nisu za naš list, ma kojim se predmetom bavile. Pustimo narod, nek pjeva, svoje divne narodne pjesme, a dajimo mu u prozi pouke. Dakle pošaljite nam štogod poučna u prostom slogu, i ra-to će mo primiti. Želite li, da nam poslano, vrujemo? Živili!

— Č. g. Markela D. Živogošće. Naručene knjige nema ovdje na prodaju, nego do koje vrieme, izaci će na hrvatskom prevodu. Želite li, da vam ju sdvora nabavim, il će te radje čekati hrvatski prevod? Pozdravite D. Da ste mi zdravo?

Pogriješeno-izpravi.

Na strani 3 broj 7 u Svaštici: Dlake zauzstavi mokraču, u prvome redku, mjesto gostovinu jarcu, čitaj: gustovinu ovnu.



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinaca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad, uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 7 franaka na godinu
Uvratbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Članci računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obavezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Travnja 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Travnja 1882.

Učiona za Kućanstvo.

Ovaj naslov da pravo rečemo i neodgovara sasvim dobro onomu, o čemu kanimo govoriti; bolje bi dolikovao naslov: *tečaj za uzgoj gazdarice*.

Kad pozorno pogledamo kuću, tu nam odmah odsjeva slika ženske osobe, naime gazdarice. I u kući bogataša, koji žive obilnim dohodima svojih glavnica, gdje služinčadi ima i odviše i tu gazdarica u domaćoj upravi prvo mjesto zastupa. Nego i ako nas u prvi mah zablišti sjaj žene, to ipak zjaju nam praznine kućanstva i domaćeg gospodarstva.

Žalibože, mi imamo dobrih i valjanih žena, ali nemamo u obće vrijednih gazdarica. Niti ovomu pravilu ima iznimke; neznamo gdje je gore ili kod izobražene ruke, dali kod nižeg pućanstva.

Žalostna je ovo istina, niti znamo koga da krivimo. U izobraženoj ruci, gledaju više na zdvorost, a da ti žena nema pojma o kućanstvu, osjetiš onda, kad više nije na vrijeme, pa je čovjek stegnut za svaku i najmanju trošiti. Od zle mati, gora koi, pa razsap gotov. A ovako ti je i kod prostog svijeta, koji je zbog nehajstva, tako daleko zasjeko, da žensko voli radje biti služavkom, nego gazdaricom.

Evo nam uzroka, zašto se mnogi nežene i zašto neženstvo sve više i više preotima mah. Svak više: nemamo ženâ, nemamo gazdarice, izgubio se stari kov, svak drhće pred ženitbom, jer se boji propasti. Svak je proti današnjem uzgoju ženâ, a nitko nema snage, da digne glas, da usijanim gvozdom izgori rak ranu, koja će nam krv otrovati, i koja će nam obiteljski život uništiti; svak je pun rieči, ali se do djela težko dolazi.

Ovim nevoljam, koje već duboko osjećamo,

doskočiti je boljim uzgojem i ozbiljnijom naobrazbom ženskog spola.

Hoće nam se učiona, u kojim da uzgojimo gazdarice. Slične učione, u izobraženom svijetu, pokazale su se jako korisnima.

Svaki kotar morao bi imati po jednu ovakvu učionu, tečaj da traje šest mjesecâ, a svaka djevojka od 15 do 16 godina, da je obvezana pohađati ju. U učioni podučavalo bi se o kuhanju i kuhinjskim radnjam; o šivenju platnine i vunine, o jednostavnom krojenju, o pranju i priredjivanju rubenine, o čuvanju jestiva, o pletivu, o rukovodjenju domaćeg gospodarstva, o gojenju povrća, i još o svim onim drugim manjim radnjam, koje je neophodno potrebno, da svaka gazdarica zna.

Kućanstvo i domaće gospodarstvo, imala bi podučavati koja dobra gazdarica, uz pripomoć jedne druge vješte ženske. Jedan učitelj ili učiteljica imali bi podučavati u pisanju, a kotarski liečnik, da im u nekoliko predavanja raztumači glavna zdravoslovna načela.

U kuhanju imale bi se izmienično vježbati svake nedjelje po nekoliko, tako da u 6 mjeseci budu sve izvježbane. Nego pitat će se, a odkud novca, za toliko učiona? Sve kotare na jedanput obkrbit nije moguće, ali najprije one gdje je nevolja veća, pa postepeno sve. Svi osjećaju potrebu, da se izuče ženske u kućanstvu i domaćem gospodarstvu, pa će svaki otac rado potrošiti, a da mu diete njegovo nešto nauči.

Imali tako siromašnih, da nemogu potrošiti ništa, takove neka obkrbi občina. Samo uz dobru gazdaricu moći se nadati blagostanju; šta koristi, da čovjek stiče, ako žena nezna prištedit, nit uzdržat, a ni dat načina imanju.

Žena je temelj obitelji i društvu; samo uz dobre i vješte gazdarice, može obitelj i društvo

cvasti, inače smo na sklizku putu, koji nas vodi očitom jazu čudoredne propasti.

Ovakove učione pakazale su se drugovdje jako korisne, premda nema puno godina, da su otvorene. Württemberg hvali ih u velike, i izim što ih država nekoliko na svoje troškove uzdrži, oveća mjesta na svoje troškove otvaraju takove učione, a občine daju podporu siromašnim učenicam, a da ih polaze. Francuska nada se spasiti ovakovimi učionan svoj ženski naraštaj; koji je jako u ovo zadnje doba spao u čudoredju. ¹⁾

O dubokoj orbi.

Duboko se ore, da se olahkoti bilinam razprostiranje korijenja, da se podupre raztrošba ruda i stvaranje rudnih soli, da se uredi vlaga zemlje, i rieču: da nam zemlja više i bolje rodi. Dubokim oranjem deblja (raste) mehkota, jer se zdravici otima vavjek po koji slojčić, na korist mehkode. Tko ore dublje od 20 centimetara taj ore duboko, nego je i onda duboka orba, ako se mehkota (t. j. 20 cm. duboko) ore, a zdravica samo rahli.

U duboko izoranoj zemlji, bilje razprostire laglje i dublje svoje korijenje. Korijenje se laglje i više grana, prima više hrane na se, pa osigura bolji i potpuniji razvitak bilini. Na duboko izoranoj zemlji ne trpi bilje promjene vlage i topline, kako što trpi na plitko izoranoj zemlji. Padne li preveć kiše, tada prodre voda unutrašnjost zemlje, jer joj je put tamo lahk, bud je zemlja rahla. Plitka zemlja za obilnih kiša leži pod vodom, dok se na dubokoj i neopažava, da je sita vode; a voda je samo onda štetna bilju, kad to leži u i pod vodom. U dubljim slojevima, drži se vlaga duže, pa postepeno kako se povr-

¹⁾ Oni, u rukū kojih počiva sudbina naše pokrajine, imali bi ozbiljno proučiti ovo važno pitanje, koje toliko zasjeca u budućnost našeg naroda, te nastojati, nebil se što moglo postići u ovom pogledu.

PODLISTAK.

KRUH

(Piše prof. Mate Duda).

(Sliedi V. Br. 8).

Pekari kupuju pokvareno brašno jeftinije, dočim kruh razprodaju po običnoj cieni. Patvoreni, nezdravi kruh težak je t. j. malo je šupljikav, i okusa je hrdjava, obično zaudara (vonja) pogorinom. Belgijanski i Francuski pekari, namjerom da prigotove liepa kruha iz pokvarena brašna, dodjoše do nesretne namisli, da pridađu tiestu malo bakrena sulfata ili modre galice. Ovaj bakreni sulfat otrovan je, pa škodi mnogo zdravlju, stoga u svim izobraženim državama strogo je zabranjeno i najmanju količinu modregalice ili bakrenog-sulfata kruhu pridodati. U Engleškoj običavaju pokvareno brašno poboljšati pomoću *oluma* (kocelj-allume $K_2SO_4 + Al_2(SO_4)_3 + 24aq$) koji se rabi u količini od 0.1 % p. Premda olum nije baš otrovan, ipak neprudi zdravlju; stoga i takovu primjesu moramo smatrati kao patvorenje.

Još veće griješe pekari i trgovci u patva-

ranju, kada povećaju kolikoću brašna mješajuć s njim bielih rudnih prašina. Tako se je u Amburgu nazad nekoliko godina opazilo da trgovci brašna, pridadoše na 100 klg. 10 klg. težca t. j. Barijmnova-sulfata ($BaSO_4$) te tako varaju narod, buduće težac 5 puta težji od brašna, razumise odmah ogromna prevara. Više puta opaža se, da brašnu pridodaju *krede* (vapneni-karbonat), a koji put i bielog olovnog-karbonata (biacca) koji težji 7 puta više neg brašno a uz to je vrlo otrovan. Mi ovde nećemo navadjati kako se otrovne primjese dađu pronaći u brašnu, jer to nisu kadri svi izvesti, buduće da tako iztraživanje spada lučbarom; ali da se puk obrani od takvih patvorenja, nemožemo nego što više preporučiti našim občinam, kojim po zakonu pripada strogo nadzirati na sve hranivne stvari što se javno rabe, da vrše najvećom strogošću zakon, bez gledat u brk bilo komu. U celom prosvjetljenom svijetu kod magistrata i občina postoji poseban odjel za *javno zdravlje*, kojim uređuje občinski lječnik i dva umna vitnika, nu žalibože u našoj Dalmaciji ako i postoji u kojoj občini *zdravstveni odjel*, taj svakako nevrši svoju dužnost, a više puta nije kadar ni vršiti je; jer tomu nije sposoban, stoga po svim većim

i manjim gradovima Dalmacije prodavaju se na javnim trgovim, nezrela i pokvarena voća, nezdravo meso i riba, pokvareno vino i t. d. a pošto sve ove stvari manje zapadaju, truje se siromašni puk, koji traži jeftino da se nasiti. To je baš na sramotu ciele pokrajine, da bogati ljudi još hvale jeftinoću pokvarenih jela i misle počiniti neko dobročinstvo narodu, dočim takovi su sebičnjaci, te cienne da želudac siromaha nije jednak njihovom, pa ovako *en gros* truju siromašan i nevin narod. Ovdje moramo opomenuti takodjer c. k. politička poglavarstva, koja kroz svoje liečnike ili kotarske fizike dužna su nadzirati *zdravstveno stanje kotara*, te pošto kotarskim liečnikom ostaje mnogo prostora vremena van službene dužnosti, imali bi barem suzvišenog umanitarnog zvanja kojeg zastupaju, svjetovati i nastojati, da se zdravstvena načela neprekrše.

Glede današnjeg stanja našeg pekarstva, svak koji je barem nešto zavirio u običaje naroda, mora priznati da se malom iznimkom primitivno pri sgotovljenju kruha postupa.

(Sliedi).

ina, suši, onako se i ona iz donjih slojeva diže i ovlažava polako gornje slojeve.

Na dubokoj zemlji žega i suša nenanaša bilju ni desetinu štete, koju bi nanijeli na plitku tlu, a isto se tako neesjećaju niti zle posljedice mraza, a to jer korijenje bilja nije podvrženo svim tim štetnim promjenama. U proljeće duboka zemlja prije se osuši, te se mogu prije preduzeti preljutne radnje. Na dubokoj su zemlji obilnije rose, a iskustvo nas uči, da u suhim predjelima duboka zemljišta obilnije rode.

Bud je duboko izorana zemlja rahlija, to je i pristup zraku u njoj slobodniji. A mi znamo, koliko je blagotvorno djelovanje zraka za razrješbu ustrojnih sastojaka i rudnih soli.

Opazilo se da žitarice na dubokoj zemlji nepolegnu; tome je po svoj prilici uzrok, što se razmjerno jakom razviku žilja, ojača i donji kraj, vlati, na plitkoj zemlji je protivno, pošto je komanje slabo razgranano. Na dubokoj zemlji goje se laglje one biline, koje po naravi tjeraju duboko žile, kao što su djeteline, ljekarice, korenjače, bud je narav ovih bilina tražiti svojim korijenjem hranu u dubljim slojevima.

Ama, nije ista stvar kako da se izvede duboka orba, pa gospodar je, da neizkvare svoje zemlju, biti jako opreznim, jer mu po dubokoj orbi može lako nastati dvo tro i peterogodišnja nerodica. Iz plitke orbe prelazi se dubokoj postepeno, a to jest je laglje orati godišnice za 2 ili 4 centimetra dublje, no što je izorati na jedanput 8 ili 12 centimetara, bud je zdravica obilno, neplodna, i nemože napriječ razviti se i postati plodnom. Podigne li se na površinu na jedanput puno neplodna zemlje, naravno je, da ona djeluje na plodovitost same mehkote, a na neplodnoj zemlji neće ni trava da raste, a kamoli pitomo bilje, koje zahtjeva dobru zemlju i osobitu njegu. Prije, no što se gospodar odluči dubokoj orbi, dužnost mu je probiti narav i svojstva zdravice. Toliko je put zdravica čisti slun, piesak, glina, a takova zdravica pomiešana mehkotom pokvaritiće ju za uvjek. Ali prelaz iz plitke na duboku orbu, stoji opet u razmjeru sa dubinom, ima li gospodar mnogo i dobra djubra, tad mu taj prelaz može biti brži, inače ići je postepeno. Duboka orba izvadjat se najbolje jeseni. Izore se na debelo, da budu brazde razbacane, e da zimski vjaga i studen podupre razrješbu.

Risicu, prednosti su duboke orbe sve u tom, da je u zemlji više hrane bilja, da se rudne soli laglje strunjavaju i raztvareju i da je blagotvornije po bilje djelovanje vlage i topline. Odnosno pak na vrst poboljšanja, ako se stvarni sa povišenjem dohoda, to nam je priznati, da dohod ne raste suizmjerno dubljem oranju. Niti je djelovanje zraka u dubljim slojevima, razmjerno novom stupnju rahloće; vavjek je djelovanje zraka mnogo veća u gornjim slojevima no što to u donjim biva; dapače to djelovanje stoji u protivnom razmjeru sa rahlošću gornjih i donjih slojeva, a to je i dobro, bud da je djelovanje zraka razmjerno, tad bi gornji slojevi bili izloženi promahi, koja bi bila ubitačna bilju, koje žive na gornjim slojevima.

Da se gospodar okoristi svimi ovimi prednostima duboke orbe neće se, da svako nekoliko vremena predre duboku svoju zemlju, jer neka nemisli, da će uživati prednosti duboke orbe, ako ju bude u riedko ili jednom prorahio. Običaj je izorati duboku svake šeste godine, i izložiti tako donje slojeve blagotvornome djelovanju zraka i svjetla, jer inače sav trud nekoristi ništa, bud se stvori medj mehkotom (t. j. onim slojem kojeg plug prevrće) i zdravicom tvrda kora, koja nedopušta ni vodi ni zraku do zdravice.

Predivno bilje.

Sve se predivno bilje bez razlike goji jednako, radi likovine, koju se daje prestu i tkati. Ima dosta vrsti predivnog bilja, i kod nas sve skoro može rasti, i da je za predivo zrelo liko. Jednom se dapače gojilo predivno bilje na veliko, svaki gospodar poznavao i lan i konoplje i pamuk i koprivu i aloj i t. d., svaka gazdarica znala, kako se moći, kako se trlica i prede, a malo je bilo kuća bez krosana, i ženskih glava, da nisu znale tkati, pa bilo izobilje svakojake tkanine, ali vremenom zapustilo se, zanemarilo, zaboravilo se gojiti predivno bilje, nestalo kudilje i krosana, pa da nema koja stara baka, koja se sjeća svojih mladih i liepih vremena, i pouči gdje koju djevojku, kojoj je stalo do nauke, nebi o toj građi domaćeg obrta više ni uspomene bilo.

Drago je liepo ruho nositi, ali je teško gruhati uz krosna!

Rekli smo, da ima više vrsti predivnog bilja; evo imena većine tih bilina. Kao glavnu

navedjamo lan (*linum usitatissimum* L.), konoplje (*cannabis sativa* L.), više vrsti pamuka (*Gossypium religiosum* i *arboresum* L. su dugovični, dočim je *G. erbaceum* L. jednogodišnja bilina), koprivu (*Urtica dioica* L.), aloj (akee): Manje vriedne i manje poznate biline su juta (*Corchorus capsularis* i *textilis* L.); novozelandski lan (*Phormium tenax* F.), manilla (*Musa textilis* E. i *Musa paradisiaca* C.) dvie vrsti žuka (*Spartium junceum* i *spartium scoparium*), vrbovka (*Epilobium angustifolium*), nekoje sliezovače i ramie (*Boehmeria nivea*).

Navedeno bilje, uz malu iznimku uspijeva kod nas vrlo dobro. Nećemo gojitbu svih opisati, ali barem uzgoj najglavnijih, jer najglavnije uprav, uspijevaju najbolje kod nas.

1. Lan.

Najbolja predivna bilina jest lan (*linum usitatissimum*), jer je njegova likovina najtanja, najnieznija, a nuzto iz zrele sjemena, može se vaditi laneno ulje i razproda je se sjeme u ljekarni, gdje prave laneno brašno, koje kuhaju i prave tom kuhanom kašom na otekline-toplo-vlažne obloge.

Lan spada u obitelj *Linum* (*Lanica*) naraste od 30 centimetara, do jednog metra visoko, lista je dugoljasto zaostrena, cviet je podpun petolatican, modre ili biele boje, časka je petolapna, a tobolac (plod) u kojem je zaklopljeno tro četvero ili petoklopano zrnje okrugla je oblika.

Ima ozimi i jari lan. Jari cvate modrim cvietom, a ozimi ili napuljski (siciljanski) lan cvate bijelim cvietom. Kod nas uspijeva dobro i jedan i drugi, a što je više, možemo oboje sijati, kao ozimu i kao jarnu. Ima takodjer jedna vrst dugoviečna lana (*Linum perenne* L.) i žive 6 do 8 godina, a za šest godina daje kriepkih vlati, ali se likovina teško dieli od drvovine, i



Slika 32. Satoyski kelj.

nije nigda tanka i vlasna, kao što je likovina obična lana.

Ljubi umjereno podnebe; najbolje uspijeva pri moru, ili u onakovim mjestim, gdje u zraku ima dosta vlage, gdje padaju obilne rose. Velika dugotrajna suša i žega hudi mu jako, na takovim predjelim odvrlja likovina, pa je malo vriedna. Najbolji je Ruski, Belžijanski, Sleški i Tirolski lan, a i naš računa se medju najboljimi. U obće pozni mrazovi hude lanu, ali gdje se sije kao ozima, niti studen od 7 niti od 8 1/2 stupnjeva Celsiusa nije mu nahudila.

Ljubi lahka rahla zemljišta; na teškoj zemlji neuspijeva dobro. Ali koliko mu je do vlage, toliko ljubi i traži dobru plodnu zemlju; ne podnaša priesni gnjoj, niti se pod lan zagnjaja. Najbolje je pognojiti godinu dana unaprijed, bud lahko polegne. Od svih vrsti zemlje prija mu najbolje lapornjača.

U obhodnji dolazi obično po okopavini obilno pognojenoj, dobro uspijeva po djetelini, po konoplju, po jarini repici; dočim mu po ozimi neprija, isto tako uspijeva slabo po sočivnicam, osobito po grašku, dočim grašak opet neuspijeva dobro za lanom. Na zemlji ljetos zasijanoj lanom, može se sijati opet lan, stopro poslje 6 ili 8 godina, pa i bila zemlja snažna i pognojena.

U tropredielnoj osnovi, dolazi po ozimi, a i to nije dobro, bud ozima neljubi podnipošto lan pred sobom. Lan, u tropredielnoj osnovi, zauzima mjesto ugara (ledine); nego nastojat je da isti bude obilno pognojenoj i dobro obradjen.

Dok se pokosi ozima, podorati je strnište na plitko, pa se onda jeseni duboko preore. Jeli zemlji potreba djubra, tad je prije svega prebratiti zemljište, pa izvesti stajskog gnjoja i razgrnuti ga, pa podorati. Sljedeće godine po lanu uspijevat će izvrstno grašak, grah, dočim opet za jednim od ovih uspijeva mnogo bolje raz ozima, no što za lanom (1 godine ozima 2 god. lan. 3 god. grašak ili grah. itd.). Po djetelini uspijeva takodjer vrlo dobro, u tu svrhu podore se djetelino strnište, pa pobrana i po-

valja. Prije no što se zasije lan, prebratiti se zemljišta, zasije i zabrana lan, pa povalja.

Lan iztroši jako zemlju, osobito pak, ako se izim likovine i drvovina proda; bud se u 1800 kilograma lana, što se požanje na hektaru, nalazi 54.72 kilogr. pepela, 1.692 pepelike, 11.84 vapna, 7.2 fosforične kiseline, 3.06 kilograma kiseline. Laniste pognojeno solju, daje više likovine, dočim pepelnatim soličnikom (*Chlorkalium*) pognojeno laniste, daje tanje i nježnije likovine. Kostu nepužaju lanu. (Sliedi).

Svaštice.

Nekoja o ovci. Ovca je sposobna za razplod već prve godine, ali se pripušta stopro u drugoj godini života. Ovan je jako plodan; u 6 ili 8 nedjelja može oploditi 50 do 80 ovaca. Ovca tjera se obično jeseni; tjera se (ugrijana je) 24 do 36 sati, ne pripušta joj se ovan kroz to vrijeme, onda se tjera opet nakon 2 ili 3 nedjelje. Ovca dobro gojena plodna je i u 10 godini. Ovca je sjajna (bredja) 145. do 158. dana ili 21 nedjelju. Ojanjili se pred 130 danom; tad janja pogine. Merino ovce (najfinije) okote samo jedno mlado, naše domaće i bergamaske ovce obično dvoje, a Ongti ovca troje, četvero i petero na jedanput. Janje netom se izleže teško je 2 1/2 do 4 kilograma. Janje englezke Southdown ovce teži po porodu 3 1/2 kilograma, a nakon 5 1/2 mjeseci 18 1/2 kilograma t. j. teži je svakog dana za 0.17 kilograma. Ovca žive 8 do 15 godina, ali 10 godinom nedaže nikakove koristi. Najteži su ovni, pozatim škopci, a najlaglje su ovce. Neke ovce malih pasmina (bagre) teže samo 14 do 28 kilograma, srednje pasmine teže 25 do 56 kilograma, a dobre, teške su 60 do 80 kilograma. - K -

O bazgovini (*sambucus niger*). Svaka babica i gazdarica pozna neka ljekovita svojstva bazgovine, ali dojedna nepozna sva svojstva. Evo zato ovdje sakupljeno i protumačeno, kako i zašto se rabi bazgovina. — A, *proti dugotrajnom ostarjelu kašlju* rabi se bazgovi pekmez (*gelee*). Bolestnik uzima često po žlicu takva pekmeza u usta, pa ga hvasta po ustima, dok ga slina neraztopi. Ovaj pekmez priredjuje se na sljedeći način. Ubere se zrelih jagoda bazgovine, očiste se i iskuhaju u loncu. Nemožes baš pravo reći da se iskuhaju, jer se samo ugriju do vrienja. Ugrijane stave se u čistu vrećicu, pa čistom rukom poizad se pritiskaju, da se sok izcedi. Odmjeri se poznatim 10 kilograma bazgovna soka, 8 kilograma obična sećera (*melis sladova*) i 2 kilograma mrka sećera (*candis sladova*). Iz tiha kuha se ovo sve skupa; dok nepostane pekmezasto. Rjenu, koja se pravi na površini, odstrani se, jer je u njoj nečista. Teško je iskuhati ovaj pekmez, jer lahko zagori; mora ga se kadgod neprestano mješati punu uru. — B, *proti prsobolji*. Iz zrelih suhih jagoda, jal iz jagoda iz kojih se iskuhao pekmez, (kad su dobro osušene i sačuvane), kuha se izvrstan čaj za prsobolne. Čaj taj mora da se dugo kuha, pa da je dobro prociedjen. Prsobolni ga piju jutrom i u večer, bilo mlaka, jal toplu. C, *proti prehladi* pije se čaj (*thee*) iz jednake smjese od bazgovna cvietu, sliezova cvietu i sliezovače. D, *da se čovjek opoti*, kuha se čaj iz suhih bazgovna cvietu. U tu svrhu stoji bolestnik u krevetu (postelji) pokrit do vrata i pije svako 1/4 ure zdjelicu bazgovna čaja. Pri tom, da je miran, i da nevadi ruke izpod pokrivala. — E, *kao čistilo* rabi se cviet bazgovine ili vrsi iskuhani u mlieku. — F, *kao sredstvo da se ublaži bol prsiju*. To jedino doiljam trebuj, kad jim prsa oteku. U tu svrhu uzmu bazgovna lika (to je ona zelena kožica, koja se vidi na drvu, kad se odstrani gornja mrka kora) i potople ga, pa postave na prsa; nad liekom meću komad topla sukna (flanelu) ili vuneni rubac. Ovaj posao opetuje se svakog jutra i svake večeri, dok se boli otek nerazidje. - e - d -

Kinin (*chinin*) liek za svilce. U „Bulletin de la Société d'Acclimatation de Paris“ ima članak prof. C. L. Daux o sretnim pokušajim u liečenju svilaca sa sumporno kiselim kininom. On je mazao kininom i izliečio svilce, koji su болоvali orkavicom (*evilavost* — *flacquerie*) i truležom (*ranam* — *pebrine*). - e -

DOPIS

Hvar 26 ožujka. Evo nas ko usried prolieća. Istina, da smo na Dalmatinskoj Maderi, ali sve olistalo, sve se ovilo zelenim plaštem, da se ni stari ljudi neshćaju ovako rane i neobično bujne vegetacije, jer od bajame do dunda i

smokve sve ocvale, a sve dobro izgleda, ter ako bogda, ovom se godinom dobroj ljetini nadati. Molim Vas, kako se goji Eucalyptus? Razdaje li vlada Eucalyptusova sjemena? ¹⁾ Jednom bilo je ovdje nekakovo društvo, za uzgoj i razplodjenje spužva, pa upitah na sve strane što se s njim dogodilo. Jedan ribar mi reče, da je prije puno godina, pomogao polagati nekakove skrinje, sa klicam spužve u luci Sokolica, ali da ima odtad puno godina. Molim vas, znate li mi vi štogod reći o tom društvu i o toj gojivosti? ²⁾ Bog i do vidjenja!

- y -

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika“

Savojski kelj predstavlja nam slika 32 str. 2. Ova niska, rudasta vrst kelja, poznata također pod imenom Carter je jako tečna i jako rano dozrieva, zato ga Savojski gospodari jako rado imaju. Kelj (virzing, verzotto = bassica oleracea capitata bullata ili Bras. oler. sabaunde = Chou de Milan). Sije se veljače, ožujka pa sve do 1/2 srpnja. A moći ga je sijati također preko sve godine. Lija priredi se, kao i za drugo zelje ili kupus, isto se kao i kupus sije sadi i goji. Velike vrsti sade se u razmaku od 50 do 60 centimetara red od reda i komad od komada, dočim manje vrsti samo 25 centimetara. Ljubi jako pognojenu zemlju. Dozrieva 6 ili 8 nedjelja poslije no što je presadjen. U mladosti trpi jako po buvaču. Da mu izbjegne, sijati ga je rano i na osobiti način. Na priredjenoj liji izdubiti se 8 do 10 centimetara duboke brazdice, koje se zaspu do polovice, zrelim smravljenim djubrom. Nad ovim zaspe se za dva centimetra plodne zemlje, u ovu se zasije kelj i zaspe brazdica opet prhom dobro pognojjenom zemljom. U ovakom sjemenjaku razvije se presad brzo a i jak je podnošati napadaje buvača. Često je zalievati sjemenjak, plieviti ga, i ako je gdje gdje presad gust rahiti ga. Kad se pokaže šesto perce (listić) onda se presadjuje. Uzgajati sjeme na kući neizplaća, bolje ga je kupovati. Trpi također jako po *sviećarki* (Botus (Pyrolis) foeficalis). Gusjenica ovog leptira napada jako zelja, a osobito kelj, i brsti mu lišće mjeseca svibnja i lipnja. Leptir se riedko vidja. Sjemenja može se kupiti kod gosp. F. C. Heinemann u Erfurt.

Hvatac, kojim se love mladi rojevi. Takav



Slika 34. Hvatac, kojim se love mladi rojevi pčela.

stavljja, ulovit ćeš roj i sa najvišeg stabla. Dva železna polukruga, spojena su među sobom tako da sačinjavaju okrug, ali se pomoću špaga, jal uze, koja je pričvršćena na jednom polukrugu, dađu oboja spojiti skupa. Na tim polukruzim prišivena je vreća, koja se otvara i zatvara isto onako, kako se otvaraju i zatvaraju polukruzi. Donji kraj vreće, nije usiven, ali ima pantljika (vrba) kojom se može po volji svezati i razdriješiti. Predpostavimo da nam je na stablu visoku 10 metara mladi roj. Mi pripravimo najprije novu košnju (ulištu), pričvrstimo pozatim hvatac o koplje 9 metara dugo, pa otvorena, onako, kako što to naša slika predstavlja, dignemo do pod mladi roj. Otresemo granom, ili skosnemo hvatcem a roj, koji se je držao grane, padne kao klupo u hvatac. Netom padne u hvatac, potegne se špag i tim se sljube oba polukruga i zatvori vreća. Da je roj u vreći zna se po tom,

¹⁾ Dali vlada raša razdaje Eucalyptusova sjemena neznamo, zapitajte ravno na vladu. O Eucalyptusu imate jedan jako poučni članak od gosp. D. Nancie u II svezku ovogodišnjeg Zagrebačkog Šumarskog Lista, koga uređjuje prof. F. X. Kesterčanek, ciena mu je 5 florina godinu. Bavi se jako našim šumarskim odnošajim, stoga ga našem občinstvu u velike preporučujemo.

²⁾ Neznamo Vam reći ništa stalna. Jedan Vaš zemljak, koji je bio dioničar tog društva, reče našem Upravitelju jesenas u Milanu, da se je to Društvo pomislilo, Ako što doznamo javit će mo Vam.

Uredništvo,

što ti hvatao postane na jedanput teži. Smimi se hvatao (vreća stoji vavjek zatvorena) otvori se košnja, razrieši se donji kraj vreće, stresu se pčele u košnju, pa se košnja dobro zatvori i postavi kraj drugih košnja u ulištu. Ova se radnja obavlja u sumračju večernom. Jutrom rano otvore se vrata košnji, da pčele izlete na rad, bud su one već udomljene, niti se je bojati, da će pobjeći. Ovaj hvatac stoji f. 1:90 novčića; kupuje se u tvornici pčelarskog orudja Handelsbienenstand zu Weixelburg.

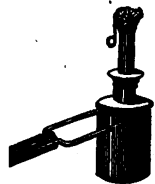
Ručno sijalo vidi se na slici 33 strana 3.



Slika 33. Englesko ručno sijalo.

Svaki vrtlar zna jako dobro, kako je to dosadno, i mrdljivo kod redomične sjetve otežati špag, pa izkopati brazdicu, zasijati sjeme i zagrnuti ga; e dobro, ima ručno englesko sijalo, kojim se taj dosadni posao izbjegne. Gornji dio sijala imade skrinjicu u koju se meće sjeme, ta završiva u ciev nalik lievka u koju osobito kolašce na žlice meće zrnje. Dolnji kraj cievi tako je priredjen, da on sam nesamo zasije sjeme, nego ga i zakopa uprav onoliko koliko to narav sjemena zahtjeva. Ovim strojem dobije se u isto doba 5 raznovrstnih kotača na žlice, e da se uzmo-gne sijati svakovrstno sjeme. Naprama veličini sjemena, koje se sije, izmjenjuje se kotač. Jedan je kotač za repu i slična sjemena, drugi je za sitna sjemena, nalik sjemenu duhana, treći je za sjemenja nalik pšenici, raži, četvrti je za leću, grašak, grahor, peti za bob i slične vrsti sjemenja. Ciena ovom sijalu jest 12 1/2 florina, može se nabaviti kod gosp. Ad. Pollaka amerikanische Agentie Wien - (Beč)

Kadilo za gusjene. Ako ima stvari, koju bi



Slika 35. Kadilo za gusjenice.

igda preporučili, to je svakako kadilo za gusjene, koje se na našoj slici 35 strana 3 vidi. Svak zna koliko kvara nanese gusjene voću i drveću, pa te srdce boli kad vidiš usried proljeća drvo bez lista, golo; kao da je popareno. A gusjene, kad nestane lišća, uhvate se ploda. Svak pita, kako da ih se uništi, al se niko nemisli na vrijeme da tom biću doskoči. Gusjene se najlaglje love ako se u jutro otresu sa stabla na paplun, koji se izpod stabla razastre, pa sakupe i unište. Ali je mnogo laglje uništiti gusinja gnjezda, a to se uprav čini ovim kadilom. Kadilo se ovo napuni kamenim uljem (petroleumom). Zimi ili ranim proljećem natakne dobar gospodar kadilo na koplje, pa s njim pod stablo; tu zapali stin, pa svako gusinja gnjezdo dobro prokadi. Uništeno gnjezdo, uništena su i jaja. A kad nema jaja nema ni gusjena. Ovakovo kadilo stoji 1 florin i 20 novčića, a može se nabaviti preko našega uredništva. Kad bi svaki gospodar uništavao na ovaj način gusinja gnjezda; u malo godina nebi bilo gamadi ni traga.

Windsor bob; slika 36 strana 4. Tumačenje ove slike je u odgovoru na pitanje 29 iz br. 8 (odgovor u br. 9).

ANTE I MIJAT.

M. Jesi čuo, Ante, kako dospi nesrečni Andrija! A. Koji Andrija? M. Andrija pijanica... reko likar, da izgori od velika pića. Razsuo obitelj, propio svoje stanje, a djeca mu ostala bez oca i bez krova. A. Koji ga je belaj naučio piti, lievao je u se kao u mješinu, uvijek pijan kô čep. M. Nešto zla navika, a nešto hrdjava družba; danas po litrice preko mjere, a sutra po litrice, pa propast gotova. A. Ama reci mi, Mijate, koliko se zdravu čovjeku hoće vina na dan? M. Pametni ljudi kažu, da radinu čovjeku, dosta je po litre, na svaki jegjek. A. A rakije? M. O rakiji ni govora, to je kuga, umet čovjeka. A. Pametna, jer za rakijom žega u želudcu, srbež u životu, te glavobolja, a uhvati žedja, da bi Neretvu popio.

Gospodarske Viesti.

Zastupnici Dalmacije, Istre i Tirola, na carevin-skomu Vieću u Beču nastoje da isposluju polakšica glede nove carine na žito.

„Journal de Debats“ od 23 veljače t. g. piše, da je neki Brazilski učenjak, poslao na „Muséum de l'histoire naturelle“ u Parizu njegovo iznašće (protuotrov) proti otrovu zmija. Taj protuotrov jest ugljeno kiseli kati supermanganat u najžešćem raztopu. Uštrca se pod kožu onoga koji je bio ujedom zmije otrovan gori navedeni liek i prodje mu sve namah, bez da osjeti ikakove boli. Po savjetu prof. Edwardsa i Quartersagesa napraviti će se pokušaji sa konjim i otrovnim zmijam Parižkog zvijernjaka.

M.

U Istri napreduje jako svilarstvo. Zadnjih 5 godina t. j. od god. 1877 do 1881 proizvadjja se godišnje dvaput toliko kožuraka (bahurá) no što se proizvadjalo od god. 1870 do 1877. Taj napredak pripisat je dobrotvornome djelovanju uzgoja celularnim (staničnim) načinom. U Istri i u Gorici imaju c. k. pokušalite kako iztraživati sjemenje od svilaca, a kod nas? A reći je, da se svilogojstvom najviše koristi siromašni narod.

- x -

Ministarstvo za poljodjelstvo, dopustilo je, da se na izložbi u Trstu održi i skupna izložba vina, voća, te viuarskog i voćarskog orudja. Tako je dopustilo, i da se održi skupna izložba masla, sira i drugih mlićarskih proizvoda, kao što i mlićarskog orudja i posudja.

- b -

Na marvinskoj izložbi u Beču biti će izloženo 717 glavá goveda, 527 ovaca, 287 svinjá, 166 komada peradi, uz razno orudje i posudje za marvogojstvo.

- w -

U Francuskoj u departementu Jonne ima više godina, da hara na lozi jedna bolest, koju je narod krstio „Auburnage“. Bud su godine bile rodne nije nitko nato pazio, ali se sada pakazalo u takovoj mjeri, da se boje, da jim uništi vinograde. Prof. Kažimir Roumeguère iztražio je tu novu bolest i tvrdi da ju prouzrokuju tri tajnocvjetke naime Sphaerella pampini. T. Phoma Cookei P. i Phoma pleurospora var. vitigena S. Po mnienju rečenog profesora, ova bolest mora da je još dalje razprostranjena, ali izpočetka neobzire se na nju nitko.

U Wirtenberškoj ima 23,427 hektara vinograda od kojih je na rodu samo 18,423 hektara. Jeseni 1881 urodili su vinogradi su 398,975 hektolitara vina ili poprieko 21.66 hektolitara po hektaru. Ovo jeseni urodilo 4 put više vina no god. 1880. Odmu po jamajvi prodano je 286.630 hektolitara, 35.85 maraka (1 marka = 60 novčića).

- w -

Sa trga.

U Šibeniku i okolici ciena je vinu nešto poskočila, jer bilo kupaca, prodalo se po 8 do 9 florina barilo. Na Bolu prodalo se po 11 florina barilo. U Postirim, Pučišću, S. Martinu po 7 1/2 do 8 florina. Na Selcimu, odakle ga najviše izvoze za Neretvu i Dubrovnik, prodalo se crno i žuto (bielo po 7.40 do 8 florina). Bielo osebjice po 8 1/2 flor. — Humac gornji, Praznice i Nerežišće po 6 do 6 1/2 florina. U Trstu je trgovina vinom mrtva.

Ulju je ciena ista, trgovina je slaba; prodalo se ipak bolje vrsti po 25 florina barilo.

Petroleum je poskočio jako u cieni, radi nove carine, ali taj višak nije u razmjeru sa carinom, nego je mnogo viši.

Pšenica prodaje se po 11.75 do 15.75 florina.

Raž po 9.10 do 9.50 flor.

Ječam po 7.90 do 10.30 florina.

Kukuruz po 7.75 do 7.90 florina.

Zob po 7.90 do 8.60 florina.

Med prodao se po 30 do 35 florina 100 kilograma.

Vuna jako fina po 260 do 295 florina 100 kg. prostija 140 do 150 flor. a najprostija 98 florina.

Vinovica (spiritus) po 32 do 38 florina hektolitar i to sa 75 posto, uz gotov novac i transito na 10 hektolitara.

Slador (sečer) čisti po 47 do 50 florina 100 kg; prostije vrsti 30 do 40 florina.

Meso 40 do 44 novč. kilogram.

Vrieme.

Ovo zadnjih dana, palo je izobilj toli žaljno otkivane kiše, te je natopilo na mjestim 25 do 30 centimetara duboko. Blagodati su ove kiše neopisive, jer ne samo, da je koristno za poljake usjeve i povrtnine, koji su već oskudievali kišom, nego je blagonasna i drveću osobito maslinam, bud će jim žila oćatiti vlage, a krošnja im se nuzto dobro isprala.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Pitanja.

27. *Koja tvrdka u Austriji razprodaje umjetnih kvočaka Carbonnier-ova sastava, i po što komad? Mogu li se naručiti preko vašeg upraviteljstva, i sa popustom od 10 po sto?*

prof. J. D. J. S. (Split).

Umjetnih kvočaka Carbonnier-ova sastava, nerazprodaje u Austriji nitko, dapače nerazprodaje nitko ni one novijega jednostavnoga sastava A. Wengera iz Ruprechtsau blizu Strassburga u Elzasskoj. Ove su bolje od Carbonnierovih. Svaki komad u podpunom redu za 50 jaja stoji 66 florina, dočim bez grijala stoji samo 47 florina. Za 100 jaja complet 84 florina, bez grijala 80 florina, za 200 jaja complet 108 florina, bez grijala 84 florina; za 1000 jaja complet 330 florina. Saljemo Vam cjenik da razvidite. Ako se odlučite nabaviti jednu od rečenih, mi ćemo vam izposlovati, koji postotak popustka, možda i 10 po sto, ali Vam sigurnošću neobecavamo ništa.

28. *U uvodnom članku broja 6 „G. P.“ čitao sam, da vlada iz svojih razsadnika dieli občinam svakovrstnog šumskog drveća i sjemenja; meni da zagajim golet trebuje i sjemenja i drveća, kako da to isposlujem?*

M. P. u R. (Dubrovnik).

Istina je da Vlada razdaje drveća i sjemenja, i mi smo zapitali na kompetentno mjesto, pa nam odgovorili: da namjestništvo svake godine preko kotarskih poglavarstva, javi občinam da imade razpoloživa sjemenja i drveća, pa da dojavu koje vrsti drveća i sjemenja u obćinskom okolišu najbolje uspijevaju i koliko jim istog trebuje. Obćina pak ili sama zasije ili porazdieli obćinarom. Imali privatna osoba potrbjebu sjemenja, tad se ona obrati molbom preko obćinskog upraviteljstva na namjestništvo, dokazav koliko joj sjemenja trebuje, kako se zove, gdje leži i koja je površina zemlje koju kani zagajiti, pa namjestništvo obćino usliša molbu.

29. *Šta je to Ambra primaticcia del Minnesota? Kakav je Windsor bob?*

A. R. u P. (Istra).

Ambra primaticcia del Minnesota to je jedna vrst sirka (sorghum) nalik sečernom sirku (sorghum saccharatum). Taljanci mu dali ime Ambra neznajući zašto, a del Minnesota dolazi od imena pokrajine Minnesota u Americi, odkud se je ovaj sirak u Italiju uveo. Imade također i jedna vrst kukuruza Early Minesotta, koga Englezi jako preporučuju i rado imadu, jer je sladak, pa ga pripravlja u octu (kvasini) poput krastavaca, ili ga peku zelena. Ambra je uvedena u Italiju od mjernika Ghizzolini god. 1879. Sok ovog sirka jako je sladak, pa je nade, da će se gojiti kao sečerna bilina isto onako, kako što se danas goji burak. Vlada taljanska dala je proučiti na svojim pokušalisticim ovu bilinu; i podato su jako dobri. Ali se još nije ustanovilo, kad je pravo vrijeme žetvi, jer od prave žetve zavisi i kolikoća i kakvoća sladora. Naliči sasvim sirku, a i gojise kao i sirak. Lišće je izvrstna krma, a žile sa podancim daju izvrstno gorivo. Požanje se sa hektara, 200 do 300 kg. sjemenja. Prof. Mömselise koji je napravio prve pokušaje, tvrdi da se sa hektara može iztisnuti 6000 kg. soka, a računajući da se 100 kg. proda po 1 florin, to se na hektaru utjera 600 florina. Neka odpadne na troškove 200 florina ipak može ostati čista dohoda po hektaru 300 florina. — Windsor bob, to je jedna englezka vrst boba, jako velika zrna, koje je zelenkaste boje. Hvale ga da je jako tečan. Goji se kao što i obični bob (Vicia faba), ali što se naših okolnostih tiče, mi se nemožemo o njemu izreći povoljno. Godine 1879 gojio se na Gospodarskome Pokušalištu u Šibeniku. Izrasao je visok, bio je pun cvjeta, ali se cvieće nije moglo oploditi, te nebilo ni mohunja. Svega bilo dvaestak mohunja, pa i te medič uništio, te se ni sjeme nemoglo spasiti (vidi sliku Windsoor bob).

30. *Gdje bi mogao dobiti 1000 mladica (presada) trnovca (spino di corona) i po što? Koliko stoji kilogram sjemenja tog drva, kako se sije i kada?*

M. Š. u G. (Primorje).

Trnovca (Gleditschia triacanthos = spino di corona) možete nabaviti od Stabilimento Orticolo Seillers u Gorici (Gorizia). Stotina trogodišnjih presada zapast će vas 2 florina, a hiljadu komada samo 15 florina. Sjemenja od Gleditschia triacanthos možete kupiti i u Fratelli Mauvoil in Dolo provincia di Venezia, jedan kilogram prodaju po 70 novčića. Goji se sasvim jednostavno. Priridise u kraju vrta krpac zemlje, pognjoi

se dobro, pa se zasije trnovac u redove. Red od reda neka je 12 do 15 centimetara, a zrno od zrna u pojedinome redu jedno 3 do 5 centimetara. Zaljeva se obilno jedanput na dan, a korov (trava) koji poraste poplievi se. U siemenjaku ostane trnovac jednu ili dvije godine, treće godine presadi se. Da se plot (živica) na brzo preplete, hlastriše, tim se pospješ razvitak postranih grančica.

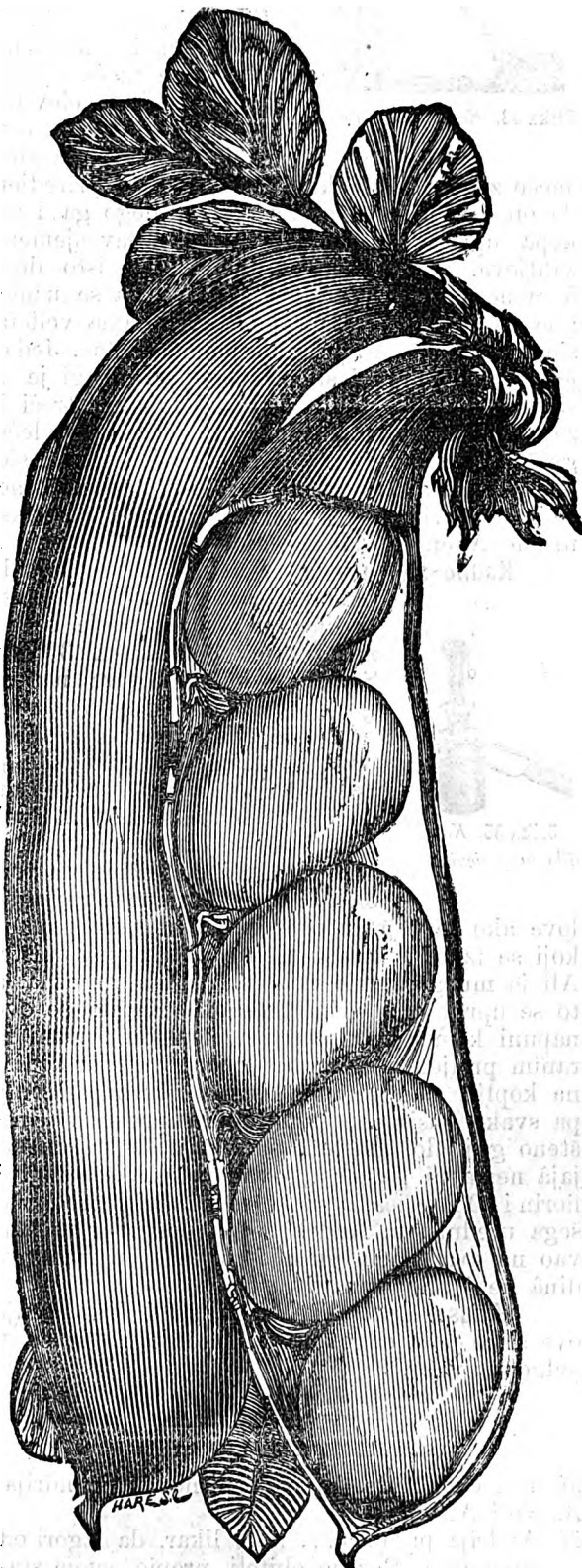
B. Pitanja, koja će se unaprijed riješiti.

31. *Puna mi je kuća crnicā (žužka, searafa), kako, da ih utamanim?*

I. B. u Š. (Šibenik).

32. *Kako se najsigurnije goji liekarica? Jeli kao usjev u jarini, ili zasijana osobice srpnja, jal kolovoza? Koliko rodi po hektaru na jetmenu zemljištu u suhom podneblju? Odkud, da nabavim dobra sjemenja i pošto kilogram?*

F. L. u S. (Zadar).



Slika 36. Windsor bob.

Savjeti.

„Bolje danas jaje nego sutra kokoš“
Nar. Posl.

Bolje danas jaje nego sutra kokoš, veli naš narod. Ali tko da se zavede za prostactvom, ili bolje za zdravim, zrelim i praktičnim razumom, kakvoga ima za čudo mnogo u našem narodu? Sav se svijet zanio za ugladjenošću, kojoj je pretjerano gladjenje iztrlo svu jezgru prirodnosti, te nalaziš u njoj sve promozgano, proračunano i preračunano: svijet voli sutra kokoš, nego danas jaje. Ali to nije samo mahna našeg vieka. I stari naši i Adam tako bio! Ja baš neznam koja je gjavolska napast nada. Zavuće se u svakog čovjeka. Nema jednog, koji neufa sutra imati više no što danas. Današnje dobro: necieni, jer

mu se čini uvijek ljepše i bolje ono što ga draži; što mu razbija glavu, za čime lebdi. Oh! veći je onaj komad što vidim ondje u vodi, nego ovaj što nosim u ustih govoraše ono pseto prolazec po mostu, i ugledavši u vodi komad mesa, koje imadjaše među zubima. Bolje je dakle da ja ostavim ovaj komad što imam u ustih, pa da zaronim do dna i da uzmem onaj. Tako bogme i učini, i osta suhih usta. Ja cijenim, da je najbolje, da svaki čovjek dobro promisli i prosudi svoje stanje, ter da savni isto s godišnjim dnevima, a ne sa njegovimi željama, koje se nižu jedna do druge kao karike u dugom lancu a ne radjaju se kao ljudi. Od male želje velika, a od velike nedostiživa, pa nemir u duhu, i obično propast gotova. Nemati kunca ni golubice toli plodonosne, da se natječe munjevoj brzini, kojom se svaki dan radjaju nove želje. Reko bi da su gljive! Ali za dobru sreću, sve je kao sapunjasti božurci što djeca čine, tako da prva ni dobro gotova prsne, da ostavi mjesto drugoj. Sreća da nisu potrajne; u malo dana svaki bi čovjek bio debelo nemoćan a ono tada propast čovječanstva. Ovoj djavoljskoj klici, koja u namj vječno živi, koja nas na svaku tjera, žrtvuemo stokrat svaku e da samo polučimo cilj. A na cilj polučen pjevamo Osanna. Kad pak koncem godine savrnimo uloženi trud i novac sa polučenim, pa to sve našim lanjskim stanjem, zahvati nas grižnja u srdu, znajući da je sve ludost, osjetimo, da smo na gore spali. Najbolji savjet dakle što ti mogu dati jest: da se prodješ takovih izpraznih želja i nada i da neželis nigda više nego ti je potrebno da pošteno živeš; u takovom prostom stanju živjeti ćeš bolje, mirnije i srećnije, nego li najveći kralj u svojim dvorima.

Iz Zagore.

L. Dr.

Štedljivost pojedinaca sačinja bogatstvo, biva narodno blagostanje. Kao opet s druge rasipnost pojedinaca doprinosi državnom subožanju.

Tako svaki pravi stediša, ima se smatrati kao javni dobročinitelj, a svaki rasipnik javni dušman.

Smiles.

Tko troši koliko dobiva, taj je svedjer na jazu nevolje, zanago je slab i nemoćan, sužanj vremena i okolnosti, uvijek u siromaštvu; izgubi vlastiti ponos, kao što nezna ni tuđi poštivati, niti može da ostane slobodan i neodvisan. Isti.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tekuću god. 1882.

Ljubić O. J. — Humac — Vrtić M. — Grabovac — Vuković L. — Imoski — Friedl E. — Zadar — Srdić Š. — Bjelina — Čitaonica — Skradin — Dimitrović D. r odvj. — Šibenik — Dulčić Mate — Brusje — Cabrić učitelj — Arbanasi — Roko Počina — Iz.

Gosp. Katinač F. — Kaštel Stari — Učinjeno je kako želite.

Gosp. Markovina L. — Novalja — Pisalimo, dohijemoli pozlatit ćemo, ali dvojimo, da ga tko ima.

Gosp. Vrtić M. — Grabovac — Primili smo novce i odposlali smo sjeme od cvieća.

Gosp. X. — Zagreb — Neka je na Vašu. Nezaboravite obećano. Pisali smo jednomo zemljaku u Tripoli, da nam pošalje malo sjemenja od sparto; dohijemoli nećemo vas zaboraviti.

Gosp. Batel J. A. — Barbausa — dostavljeni novac zapisali smo na račun t. g.

Gosp. P. pl. T. — Split — Primili smo sve u redu. Drago nam je da nema pogriješke.

Gosp. M. — Split. Nami je bilo svečano obećano ovih poklada, da će se poslati do 1 ožujka svaka točno i bistro našem Upraviteljstvu, ali toga do danas još nema, a mi nemožemo nikoga siliti. Cene od tiskova koje se preko našeg upraviteljstva mogu dobiti, mi smo jih davno poslali, drugo mi neznemo što učiniti. Pišite Vi onoj osobi, možda budete srećniji od nas. Odbijamo Vam odrišito svako sumnjivanje, da smo mi kakovo vladino glasilo ili da se vladinim novcem uzdržimo. Mi izjavljamo najsvečanije, da sa vladom nemamo nikakvih odnošaja. Zasluži li da ju hvalimo, hvalit će mo ju i biti na ruku, inače odsjeći će mo našu čisto i bistro. — Varate se i vi i mnogi drugi, kad tumačite onako zajam sjemenja. Kad budete na prolazku u Š. dodjite do našeg Upraviteljstva, ondje možete svaku opipati.

Molimo sve one, koji još nisu uplatili predbrojbu, da nam ju blagoizvole poslati, jer nam je do uredjenja knjiga.

Uprava „Gospodarskoga Poučnika“.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 7 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Članci računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, (naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obavezna za godinu dan
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Travnja 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Travnja 1882.

Austro-Ugarska izložba u Trstu.

U novije vrijeme uvjerilo se, da su izložbe jedino sredstvo, kojim se dadu točno i podpuno upoznati proizvodi pojedinih zemalja. Ove godine u kolovozu, kako je već našim čitaocim javljeno, držat će se u Trstu narodna obrtničko poljodjelna izložba. Nijedna pokrajina nema toliko trgovačkih odnosa sa Trstom, koliko ih ima Dalmacija, a ipak ni u Trstu, ni drugdje, nisu naši proizvodi ni uba poznati. Bilo je nade, da će ovom sgodom svi proizvođači sudjelovati izložbi, e da pokažu trgovačkome i obrtničkome svijetu, čim razpolaze Dalmacija u svjetskoj trgovini; ali žalibože i ovom zgodom, kako iz dopisa broj 3989-I od c. k. namjestništva na nas upravljen, doznajemo, da je broj izložitelja jako malen. Dapače, namjestništvo u suglasju sa ministarstvom za poljodjelstvo, a da olakšati posao izložiteljima, odlučilo je na svoje troškove prenieti iz Zadra do Trsta sve stvari, koje se rečenomu namjestništvu za izložbu dostave, pa će se takodjer pobrinuti, da svaka stvar bude izložena u redu. U istu svrhu putuje ovo dana po Dalmaciji gospodin Cipčić, nadzornik poljodjelstva; te će on svakoga naputiti, kako da priredi stvar, koju kani izložiti, i kako da ju odpošalje.

Izložiteljima nije samo, da izlože finije i bolje uredjene stvari, nego svaku stvar, koja u trgovinu dolazi. Surovine su (materija greggia) na prvom mjestu, a priredjene stvari na drugom. Uz vino, rakiju, ulje, buhač, neka ne fali ni suho voće, ni mrtina, ni borova kora, ni najproštija vuna, ni suha kadulja, ni sir, ni proste

košare, ni ništa od onoga što nam zemlja daje, ili znamo sami napraviti.

Uprav su Dalmacija, Bosna i Hercegovina, koje daju trgovačkome svijetu najviše surovina, a bud neznamo se promećati dalje od Trsta, to trgovački svijet i ne zna, da su to naši proizvodi, jer jim tršćanski trgovci neće nigda da kažu za izvor. Mi pak neznamo nego služiti se Trstom, malo se tko zaliće nešto dalje, da ravno iz tvornica potrebite mu stvari nabavi; obično su tršćanski špekulanti koji nas obkrljuju i po sedan zakonâ deru.

Dužnost je dakle svakoga, da izloži svoje proizvode i upozori trgovački svijet na sve što nam zemlja daje i što smo kadri po sebi napraviti. Isto tako svak (komu sredstva dopuštaju) dužan je otići do Trsta, da svojim očima razgleda izložbu, da vidi proizvode drugih pokrajina, da nauči svaku, koja bi bila i za nas dobra i koja bi se dala kod nas uvesti, pa da se upozna sa onim dielom trgovačkog svijeta, sa kojim za života može imati kakvih odnosa. Mi, jer uvjereni od kolike nam koristi može biti Tršćanska izložba, savjetujemo svakoga, da što bolje sudjeluje izložbi, i da ju u svoje vrijeme osobno posieti.

Tezljivost vina (Bacteriasi).

Jedna od običnih bolesti naših vina jest tezljivost. Mnijenje je bilo obće, da je uzrokom ovoj bolesti nedaća (oidium) t. j. da ako je loza bolovala nedaćom, da vino postane tezljivo; nego se je u zadnje vrijeme opazilo, da se ova bolest pojavlja i u okolicam u kojima nema ni traga nedaći (maći). Svakako je istinito, da se

ova bolest pojavlja proljećem; dok upre sunčana žega. A opazilo se je ovo zadnjih godina, da se i preko zime u izobilju pojavlja. Danas je vino sasvim zdravo, sutra se maličak uzmuti, toliko putâ postane bljutavo, a najzad tezljivo poput ulja. U prvine ostaje mu tek, ali ga kasnije sasvim izgubi, te postatne osorno, čak smrdljivo. Gledali se takovo vino u početku sitnozorem, to se opazi sićušnih vlasica (bacteria), koji ga poput mreže izprepletu, no, jeli sasvim tezljivo t. j. kad je tezljivost razvita, tad je vidjeti čitave hrpe takovih vlasica, koji su poput belančevine pomiješani sa vinom. Obični uzrok ovoj bolesti, jesu sami vinogradari, koji ulažu malo pomnje, kad prave vino, jer gnječe, zdravo i bolestno skupa, jer ga izažimlju na nečistim tiskovim, i lievaju u nečiste i slabe sudove, drže ga u slabim konabam (u kojima se toplina vavjek mienja, a dopire i sunce) a uz to ga nikad nepretaču. Oboli ovom bolesti i bijelo i crno vino, dapače kod nas laglje crna no bijela vina. Prvom su žrtvom slaba vina, no i dobra, zdrava vina sa 10 i 10½ postotaka vinovice (aleohola) znadu podleći. Crno vino izgubi tek i boju; promućkano na zraku izgubi tezljivost, ali mu se ni boja ni tek nepovrate; ostane suromrke boje, a teka neugodna.

Tko bude ulagao dosta pomnje pri pravljenju vina, i bude imao osobita obzira na čistoću, a nuzto često pretakao (od jamatve do proljeća barem 2 puta), tomu vino neoboli tezljivošću.

Gljivice, koje se razvijaju u vinu i prouzrokuju tezljivost, jesu osobite naravi, a djeluju raztvorivo na sriešnu kiselinu; t. j. raztvore sriešnu kiselinu u masleno-octovu kiselinu.

Pokušana su razna sredstva, da se izlieči vino, ali skoro sva ta sredstva ostadoše bezuspješna, jer i ako se jednim ili drugim sredstvom zaustavila za čas tezljivost, i povratila bistrina vinu, to je ostalo pokvarena teka, pa se je tezljivost na skoro opet pojavila.

Kao najbolje sredstvo, jest ugrijati vino do 50° ili 60° Celsiusa. Ovaki se posao obavlja

PODLISTAK.

KRUH

(Piše prof. Mate Đudan).

(Slidi V. Br. 9).

Sto se čistoće tiče treba iskreno reći, da u obće imamo mnogo koješta prigovoriti, osobito pri javnim pekarijama; toliko kopanje (načve) koliko drugo posudje, nije najčistije, a kad kad i ista voda nije u redu. A kakvo je brašno (mūka)? Da se na to pitanje temeljito odgovori, trebalo bi znati, gdje je samliveno ili od kud dolazi. Ako je žito u našoj pokrajini samliveno, onda možemo prilično sigurnošću jamčiti, da brašno nije patvoreno inim *rudnim otrovom*, nego jedino što se često brašno upali, pa stoga izlazi loš kruh i zdravlju nepogodan; ali kad se, kako se to mnogo običava, nabavlja brašno iz tuđih pokrajina, onda nemožemo ništa stavna odgovoriti, jer akoprem u parnim mlinim Mladjarske, Trsta i t. d. proizvadjaju se prilično zdrava i dobra brašna, ipak naši trgovci riedko kad s izvora nabavljaju najzdravije i bolje brašno, nego obično sdruge ruke, te sve zavisi više manje o lakomosti njihovih nabavljača, i o vlastitoj. Povirimo li malo, kod kojeg pekara ili pećarice pamotrimo li im peći, tad treba da se začudimo velikom obilju šume i u obće goriva, što se troši

a još više nesavršenom ustroju peći; gdje je sve nespretno i prvobitno. A gotov kruh? U cijeloj Dalmaciji imamo 3 ili 4 pekara, koji znadu zgotovit dobar kruh u strogom smislu rieči, dočim svih drugih slab je odveć kruh, a po selim, gdje nema pravih peći, tu je i kruh po gotovu nikakav, težak kao olovo.

Pošto smo dosta prozborili o manam našeg pekarstva, kušajmo deder spomenuti ono što se lako dade poboljšati. Glede čistoće, svak mora priznati, da se ta bez ikakvog troška može postignuti samo kad se hoće; u ovome se nitko nemože opravdati. Čistoća je pri svakoj stvari potrebna a najviše pak pri sgotovljenju kruha.

Što se pak brašna tiče, cijenimo da se i tom zlu dade lako naći lieka. Mi imamo u Dalmaciji dosad tri velika mlina, u kojim se pošteno, na brzu ruku i jeftino mlije svake vrsti žita. U Dubrovniku ima liepi i praktični mlin gospodina Svilokosa, u Splitu mlin najnovijeg sustava gospodina Grgura Vidovića a napokon u Zadru parni-mlin gospodina Jakova Perlini-a, onda mnoštvo manjih, dosta prvobitnih mlina na Krki, Jadru, Rieki (Ombla) i još pri drugim manjim vrelim po primorju i zagorju. Uz sve ove mlina, Dalmacija netreba nipošto da bude podložna sbog brašna Trstu i Ugariji, jer samo gori rečena tri mlina, kadra su uz dotičnu pripomoć pojedinaca, samliti najfinije i najbolje vrsti brašna, što pokrajina potrebuje, a to uz istu i

više putâ nižu cieniu, negoli nam dolazi tuđe fino i pokvareno brašno. Svaki trgovac zna da se u Trstu nemelje tršćansko žito, nego rusko ili rumunjsko i t. d. pa tako i isti Svilokos u Dubrovniku svojim brodom krca žito iz Rusije i Rumunjske, a pošto je bliži Dubrovnik Odesi, Splitu i Zadru, to je očividno da ciena brašna ima biti uvijek nešto manja, nego kad se u Trst i Rieku naruči. — Dakle podupirati nam je domaću obrtnost naših mlinova, pak ćemo imati dobrog, friškog i jeftinog brašna. Glede sgotovljenja zdravog i probavljivog kruha, cijenim da je suviše već koju ovdje još iztaknuti; tko je pratio pomnjivo sve ono što smo dosad rekli, taj se je morao uvjeriti, kako i kod nas nije nipošto teško uvesti ili Liebigov postupak ili Hosfordov, jer stvari koje se rabe pri oba načina, mogu se veoma lako dobiti. Uz to upozorujem štovane čitatelji i čitaoce, da u kojemu drago razjasnjenju u porabi Liebigovi i Hosfordovi preparata, kao i u naručbi istih, svedjer sam spravan podati najtočnije naputke kroz ovaj cijenjeni list, ili privatno. Stoga nemožemo nego preporučiti najtoplije, da se uvede ili jedan ili drugi novi postupak, te tako prištediti vremena i dangube, pa da se odsele i poraba *kvasa* sasvim zabaci.

(Slidi).

kroza cievi t. j. vino teče kroz ciev, koja prolazi kroz kešao, u kojem je voda ugrijana na 85° ili 95° Celsijusa. Ugrijano vino zbistri se i zadobije naravski tek vina, ali daje zavarinom; nego ostaneli do preko godine, tad mu taj vonj izčežne. U Taljanskoj lieče tezljivost suncem. Izlože naime bačvu vina za 3 ili 4 nedjelje na sunce. Sunčanom toplinom ugrije se vino i nestane iz njega tezljivosti. Bud je naše podneblje, kao i taljansko, te zna i kod nas zapeći sunce da valja, nebi bilo s gorega izložiti tezljivo vino njegovom blagotvornomu djelovanju, te ga tako izliečiti.

Predivno bilje.

Sjeme.

Prva budi briga gospodaru, da si nabavi dobra, klicava sjemena. Dobro je sjeme jasno-tmaste boje, svitli se, kao da je ocakleno, a vonja je zdrava. Dvije su vrsti lana, koje kod nas dobro uspijevaju: ruski i napuljski lan. Ruski lan u studenijim i mokrijim predielim, a napuljski u toplijim i suhijim.

Gojibom steklo se iskustvo, da je sjeme lana barem svake 4 godine mienjati, jer da inače izrodi. To je iskustvo stečeno za studenije predjele, ali u toplijim predjelim, vidja se liepih, bujnih laništa, a gospodar niti znađe, niti misli, da mu je promjeniti sjeme. Uzrok izrođa je po svojoj prilici drugi, a ne možda podneblje, niti zemljišne okolnosti; sva je prilika da lan četvrte godine izrodi, što se sjeme žanje nezrelo, nerazvito, koje se nije niti izdaleka približilo mliečnoj zrelosti, a kamo li pravoj ili podpunoj, a tada borme, iz slaba sjemena, gotov izrod. Ako je dakle gojen lan radi vlakna,

opet od istoka prama zapadu. Ovo se preporuča, e da bude lan gusto zasijati, jer se samo iz gusta usjeva može dobiti nježnog, tankog i dugog vlakna.

Sije se koncem veljače, u ožujku, pa travnja i svibnja. Zovu ranim lanom onaj, koji se sije veljače i travnja, a kasnim onaj, koji se sije travnja i svibnja. Bud se u nas nije bojati takovih poznih mrazova, da bi lanu nahudili, a bud je proljećem u zemlji izobilj vlage, koja je u prilog klicanju sjemena i razvijanju klice, to mi preporučamo svakome da sije, čim mu to vrijeme dopusti. Zasijano sjeme zagrnuti je. Zagroće se obično 6 do 10 centimetara duboko. U težkoj zemlji manje, u debljoj više. Zagrcanje obavlja većina branom, ali branom neteče nikad posao od ruke; ako je moguće, i ako to radnički odnošaji dopuštaju, najbolje je lan pograbljati. Na rahlim zemljama običaj je takodjer prevaljati lan.

Uzgoj.

Uzgoj lana je sasvim jednostavan, ako su podneblje i zemljište njemu prikladni, i ako je zasijano čisto sjeme, na čistu zemljištu. Jeli bilo laneno sjeme, sjemenjem korovlja pomiešano, ili ako je već korovljem bila zemlja zarasla, to se je latiti ozbiljno pljevljenja, još prije no što sjeme proklija, jer lahko da drač, koji je obično bujniji i bržeg razvitka, zaguši lanene klice. Šestog ili najdulje trinaestog dana po sjetvi proklija lan; a bud se često lahko stvori na površini zemljišta kora, koju lan nemože da probije, u tom slučaju dužan je gospodar svoje zemljište prebrnati. Jaka suša za njegovih mlađih dana hudi mu jako, nesamo radi oskudice vode, dali što postane žrtvom nezasitivog buvača.

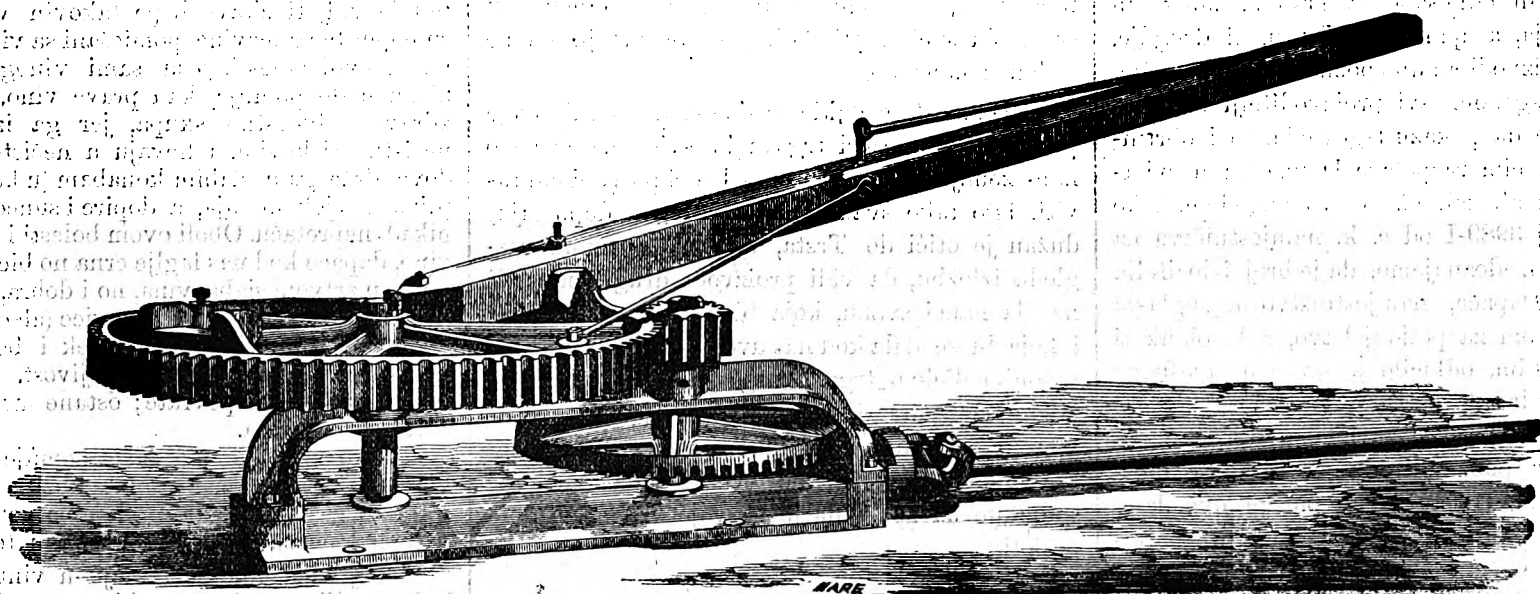
Ljetna suša i žega hudi mu takodjer jako, jer ili ga natjera na preranu zrelost, ili jer osa-

Svaštice.

Kako da ukrotiš bikove. Tko nije za prvog uzgoja blago postupao bikom ili volom, taj si je uzgojio nemirna, tvrdokorna druga, kojeg se je vavjek bojati. Da ukrotiš bika, pritegni mu rep (prevrni) prama glavi, pa mu ga užem priveži za rogove ili vrat. Nemirni bik, kad hoće, da nasrne, nagne glavu, tobož, da čelom, jal rogovim ozledi neprijatelja. Ali dok malo nagne glavom mora ju namah uzdići, jer ga u podrepini jako zaboli. Ovim načinom i najnemirnijeg bika ili vola možeš ukrotiti, a i djete, dok je rep privezan, može bez pogibelji s njim ravnati.

Skočac podupire izlučivanje mlieka. Toliko puta presuši krava, a neznas uzroka, niti sredstva, kojim, da ju do dojnosti natjeraš. U „Ann. de méd. vétér.“ objelodanjena su iztraživanja Buchera i Fonsagrives i oni kažu, da skočac (= arepka, ravlje, ricinus) povrate mlieko. Preporučuju, da se iskuha rukovet ravljeva lišća u 1 litri vode. Tom ukropinom moći se i tarevine kakovih 15 ili 20 časā; poznatim obložiti je vime lišćem (onim, koje je iskuhano). Lišće ostane na vimenu, dok se osuši. Obično sljedećeg dana možeš muziti, jer se mlieko povratilo. Ako je već dugo presušila krava, onda je opetovati gorinavedene obloge i praviti tople obloge ravljevim lišćem po spolovilim (sramnom udū).

O jagodam. Svakomu su mile jagode i jesti i gledati, ali da ih goji, i da se upozna s najplemenitijim vrstīm, malo tko haje. Jagode se goje ili u priredjenom klilu ili na otvorenu polju. Klilo se pravi na jednostavan način. Lzkopa se do zida n. p. 1 metar duboka, 2 metra široka,



Slika 37. Vilo.

pa zelen izužupan, e da je vlakno bolje, tad niti nemože biti govora o kakovu dobru sjemenu; u takovu slučaju ne samo, da je opravdano, nego je gospodar dužan promienjivati sjeme. Najbolje laneno sjeme dozrieva u sjevernim pokrajinam Rusije, naime u Litavskoj i Kurlandiji. Ovo sjeme poznato je u trgovini pod imenom lana iz Rige, a dolazi obično u bačvam od 100 kg. svaka. Jako je skup, obično 4 do 5 puta skuplji od običnog lanenog sjemena. Imadu dvie vrsti lana; pućac naime, kojemu zrela glavica pukne i razspe sjeme; i obični lan, koje mu ostaje sjeme u glavici. Pućac je bolji lan, finije i mekše mu je vlakno, ali je nešto kraće.

Bolje je sjeme, ako je dvogodišnje, dočim neki mniju, da je lan tim bolji, čim je stariji. Svakako dužan je gospodar, ako mu to podneblje i zemljišne okolnosti dopuštaju uzgajati sam sjeme, a samo u slučaju, da mu domaće sjeme neodgovara svrsi, tada mu se je pobrinuti za izmienu. Svakako valja razlikovati odma za sjetvu, dali se goji lan radi sjemena ili radi vlakna. Goji li se radi sjemena, tada se sije na riedko, tako da je svakoj biljki prosto razviti žilje i postrano vlatje; plievi se često za rasta i pusti se da glavice t. j. sjeme sasvim dozrije. Radi vlakna je drugi posao, tom gojibom nastoji gospodar, da mu vlakno bude što finije, što nježnije, pravilnije; no to se laglje polučiti, kad je lan gušće zasijan. Za u sjeme, posije se redomno ili omašno 1 do 1½ hektolitra sjemena po hektaru, dočim se radi vlakna posiju po hektaru 3 do 4½ hektolitra. Bud ima onih koji hoće da spoje oboje koristi skupa t. j. da dobiju i sjemena i vlakna, ti običavaju zasijati po hektaru obično samo 2 hektolitra sjemena.

Tko sije omašno radi vlakna, tomu se preporuča, da posije unakrst, t. j. da posije najprije sve zemljište od sjevera prama jugu, pa onda

kačen njegov razvitak, ostane malen. Okrenu li pak dugotrajne kiše, a ono lan polegne, bud mu se radi preobilne vlage i pomanjkanja svietla nemože vlatje da dovoljno učvrsti. Sva sredstva upotrebljena e da se zaprieči, da lan polegne, ostala su dosad bar bezuspješna, a koli je štetno, da lan polegne, to znadu samo oni, koji su imali jednom posla polegnutim lanom. A. Kodolány u svojem djelu: die Cultur u Zubereitung des Flachses, opisuje, dugu niz korovlja (travā) koje uz lan žive i korene ga. Svakako najgori neprijatelj lana, jest vilina kosa (cuscute epilinum W.). Kod nas je nema, ali gdje se pojavlja, tu je se lahko riešiti poskranjanjem lanena sjemena. Druge trave, koje ga kao korov duše, jesu: slak (convolvulus arvensis L.), dikica (bročina, hrpavac, Galium aparine), katavac (camelina sativa) poljska gorušica (sinapis arvensis), žabnjaci (sopharbia), koljenika (spargula arvensis), lanak (silene linicola), dvornik (Polygonum lapatifolium). Gospodin L. Grandean bavio se dugo tajnovietnim nametom, koji se nalik hrdje pojavljuje na lanu u Belžiji. Belžijanci označuju tu vrst nameta izrazom „la brulure du lin“, a neki drugi izrazom „le feu“; tu bolest prouzrokuje tajnovietni namet, koga znanstvenici krste imenom Melampsora lini Desno. Pojavlja se na lišću i na vlatju, te prouzrokuje slabost vlakna, koje radi toga lako popuca. Od zoreznika hude mu ponajviše opnokrilci (hymenoptera). Napada ga ogrstičina pilatka (Teuthredo spinarum F.), plusia gamma hara po lišću i cvietu. U zreloj glavici nalazi se lanenov zavijač (tortrix epiliana), koji zna sve sjeme izgriziti. Ipak, od svih zarezznika, nanaša lanu najviše štete tamaneć mu žile hruštova ličinka (melolontha vulgaris). Još se opažava gdjekojeg zarezznika, ali u manjem broju i nisu toliko štetni koliko gorinavedeni

a 6 metara duga jama. U nju se naspe svježa konjskog i kravjeg djubra, toliko, da pedalj fali do pune. Ono što fali napuni se dobro podjubenom zemljom. Tu jamu ogradi se daskam, pa se zasade jagode. Preko zime, tko može pokrije staklom, tko nemože staklom, taj za studeni danju i noći red je da pokrije strom, slamom ili mahovinom. U ovako priredjenom klilu dozriju jagode 20 danā, a mjesec danā prije no što na otvorenu polju. Od pitomih velikih i plemenitih jagoda, najbolje uspijevaju u klilu: La constante, Marie F. Conte de Paris. Na otvorenom polju zasade se jagode u razmaku od 30 centimetara; zemlja se dobro pognojiti, često prorahli i čisti od drača (korova). Od plemenitih jagoda uspijevaju najbolje Prince of Wales; Cremont i Prince Alfred

Što se sada radi:

U povrtnjaku. Dugo se sviet nesieća, da je uranilo proljeće, kako no ljetos. Nemoš da dopreš svačem, svemu je već vrijeme, a toliko ih niti sjeme ne nabavilo, čemu se je bilo misliti sječuja i veljače. Može se slobodno za mjesec danā sve radnje u povrtnjaku preskočiti, pa ono što se obično radi polovicom svibnja, izvesti je sada. Misliti se je zelievanjem i okopavanjem povrća. Još se sije rudasti kupus, i koraba e da ti je vavjek friške. Sije se takodjer repa, spanjak (spinač), sade se krastavci (ugorci), tikve, dinje, lubenice (angurie). Propadnu li tikve, jal krastavci ili dinje, tad se ponovi sadnja, nego je u tu svrhu prije namočiti sjeme, jer sjeme, koje se je 24 sata močilo u vodi, brže i laglje proklija. Presadjuje se lobika (salata), kelj, kupus, selen, kapulica, porac (pori luk). Tko je već potrošio prve rotkvice (ravanelli) taj neka za-

sije druge. Bud se ovog mjeseca lahko pojave proljetni mrazovi, biti je jako na oprezu, pa za vedrih tihih noći, pokrijiti je sve niežno bilje, kao dinje, krastavce i t. d. slamom. Tko goji grašak i pasulj takljaš, neka ga potaklja, a tko si je uzgojio rana presada od patlicana (rajčica, pomidoro), pa ga je u svoje vrijeme presadio, neka ga čisti odkidajući vrhove do cvjeta, e da se razvije prije plod; isto tako zametnu se ranije mahunje na pasulju, grašku, a i bobu, ako se vrhovi sa visoko stojećimi cvietovi odkinu. Odrežu se takodjer i sa jagoda prve plazeće mladice. Za suha vremena zalievati je obilato.

U cvjetnjaku. Čistiti i njegovati je cvjetnjak, jer se u cvjetnjaku zrcali pomnja i marljivost vrtnarova. Presadjuje se cvieće, koje je do presada doraslo, osobito sve vrste klinčića; sadi se na hrpu po bojama raznobojne sirotice (viola tricolor), liepice (silene) za drugu cvatnju potonice (myosotis). Bud su ruže sve protjerale, i zaodjele se oviećem, brati je svaki cviet, dok očvate, jer inače trpi ruža, te tjera manje cvietnih pupova. Plazi i mladice penjačica i drugog uresnog drveća pomnjom je priveživati, da odredna bude što zelenija. Zaljeva se svakog jutra, ako je žega velika svakog dana, pri umjerenoj toplini svakog drugog ili trećeg dana. Zakopa se *mačić* (gladiola), *cecely* (oxalis), *trigida*. Tko ima zasadenih *žabnjaka* (ranunculus), jal *sasa* (anemona), neka ih brani od zla vremena, i jake sunčane žege. Od cvieća u punoj je cvatnji ovog mjeseca: *Aubrietia deltoidea*, *soldanella alpina*, *vinca minor*, *viola odorata* i *tricolor*, *myosotis palustris*, *iris pumila*, *omphalodes verna*, *corydalis formosa*, *dodecatheon meadia*, *phlox verna*, *anemone emorosa fl. pl.*, *epimedium macroranthum*, itd. itd. Od grmlja i uresnog drveća ovate, *ribes aureum*, *spirea prunifolia*, *prunus tribola*, *cydonia japonica*, *caragana arborescens*, *forsythia viridissima* itd. itd.

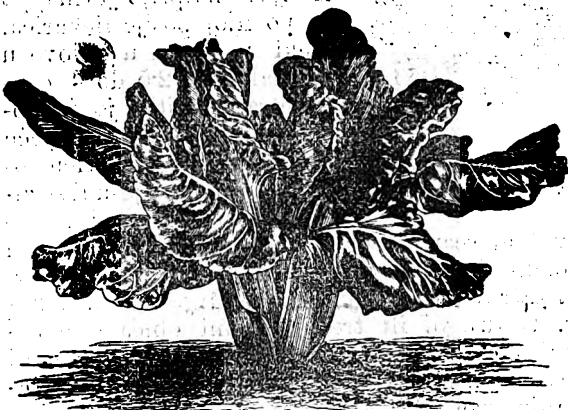
Na polju u studenijim predjelim sije se još ječam, u blažijem podneblju sadi se burak (sećerna repa) krumpir, ogrštica, kukuruz, konoplje, repica, lan, muhor, heljda, duhan, proso, pir, itd. itd. Pri sadnji i sjetvi ovog bilja paziti je da nije zasadjeno ili zasijano pregusto; iz gusta usjeva nigda dobre žetve. Svak se vara, tko misli, da čim mu više bilina na zemlji, da će tih više ploda imati; svaka bilina, da se podpuno razvije, trebue nekakav stanovit prostor zemlji; daj mu ga manje, a ono se neće podpuno razviti, a iz nerazvite biline nigda dobra, ni obilna ploda. Iz kržlja i slaba, kržljivo i slabo. Toga radi preporučuje se osobito sijati i saditi bilo redomično ili uredovno. Mnogi misle, da se redomičnom sjetvom mnogo dangubi, ali ti se varaj; dapače, kad se pomisli, koliko je kasnije laglje takovo bilje obradljivati, sve da je trud i dvostruk, još bi se isplaćalo. Na zemljištu redomično zasadjenu, laglje ti je plieviti, laglje ti je okopavati, zagrcati, razgrcati, i izvaditi svaku drugu radnju, koju narav biline zahtjeva; a žetva teče od ruke.

U vinogradu mladice su već dobrano protjerale. Naselo se groždje, stoga u onim mjestim gdje hara nedaca, (lug; oidium Tucher) osumporiti je obilno. Gdje su dvie ili tri mladice iz jednog oka protjerale, uštipni jednu ili dvie, jer ti je pregu to, isto tako uštipni sve jalove mladice. Jesu li mladice dosta jake, onda potakljaj vinograd; taklji neka su čvrsti i zdravi, da se kasnije pod pritiskom grozdova neprelome. U nekim mjestim vlada hrdjav običaj ne takljati loze, to je zlo, jer pristedom na taklje, štetuje se stostrogu na plodu; bud plod leži na zemlji, neuzrije nigda dobro, a jeli vlažno lieto ili jesen, ono pregnjuje, pa se izmelja zemljom; a iz takova groždja nema dobra vina. Jesu li taklji visoki, a negranaju se, tad je priveživati mladice o taklje. Najbolji vez je likovina (lićmina). Koncem mjeseca razkopati je po drugi put vinograd. Ovog se mjeseca pojavi množina neprijatelj loze, pa nanašaju kvara svakojako. Marljiv vinogradar dužan je pomnjom loviti i tamaniti tu gamad. Gusjenice, crve i kukce, lako ćeš u loviti rukom, za leptire rabi hvatač od tanke, fine, mriežaste tkanine. Otriebiš li ih sada, a ono si doisto spasio tvoj vinograd, od neprocijenjive štete, bud se gamad razplodjuje neopisivom brzinom, pa ti sve izbrsti, razgrize i uništi.

U podrumu, ako nisi pretočio vino, skrajnje je vrijeme, da ga pretočiš. Pazi, da ti bude čist podrum, jer se ljetnom toplinom razvija na vlažnom posudju, zidovim i bačvam, velika množina gljivica; njihovo se trusje lahko nasedne na vino, pa ti ga preyrne. Pazi, da su ti bačve vavjek pune; ako nemaš istovjetna vina, a ono ne miešaj dvie razne vrsti, u takovu slučajnu svako 10 dana izgori malo sumpora na zlici, pa dobro začepi bačvu, pazi pri tom, da ti nekaplje raztopljeni sumpor u vino.

U staji prelaz ti je sa suhe, na zelenu krmu. Ne daj životinjama na jedanput puno i sočne zelene kreme, niti jim daj za njom vode, jer ti se lahko nadmu, a naduta životinja obično plaća glavom. Radje mješaj pō a pō, naime pō suhe kreme, a polovicu zelene. Sad kad razpolazeš sa mnogo mlieka, jer ti se krave otelile, a ovce ojanjile, daj da što bolje tvoje mlieko ukoristiš. Najkorisnije ti je prodavati mlieko, nemoš li ga svega prodati, a ti pravi vrhnje (skorup, smetinu), neš li ni skorup, a ono pravi maslac i skutu, mladi sir. Mjesto u kojemu čuvaš mlieko neka ti je čisto kao zlato, a posudje kao očna zenica, jer se mlieka prima i najmanja natruha i vonj. Nedaj kravam jesti ni kozjeg luka, ni druge smrdljive, jal mirisave biline, jer tizim vonja mlieko, a najmanja zađuha u mlieku, čini ga neugodnim i neprijatnim, pa neugodni vonj mlieka predje i na vrhnje i na maslac i na sir.

U maslinjaku i voćnjaku pojavljuju se sada svakovrstni zareznioci, koji prave ogromna kvara. Dužnost je dobra gospodara, tamaniti jih. Jesu li gusjene, tad je najbolje za rosna jutra, raztrieti pod voćku poplun (veliki komad tkanine), i to velik, kolika je krošnja voćke, pa stresti dobro stablom. Gusjene se za rōsne noći sakupe pod lišće, pa ako se zadrma jako stablom, padnu sve na zemlju. Sakupi ih se i uništi. Ovaj posao se često opetuje, jer se samo ustrajnostu, dade uništiti gamad, koja nam nanaša neprocijenjive štete. Crvi se otjeraju sa maslinā i voća kadjenjem. Neki kade smiljem, drugi gluhačem, a treći sumporom; cijenimo, da je najblagodatnija sumporita kiselina, koja se razvija gorenjem sumpora. Nego i pri kadjenju hoće se, da je pod stablom raztrt poplun, pa da se sakupe i unište crviči, jer inače obahure se crvi, u zemlji ili se uspenju opet na drvo. I ovaj posao opetovati je često. Uši plode se na toliko raznih načina, pa neki ih izkorienu namažu drvo vapne-



Slika 38. Blitva „Mangold“.

nim mliekom (vapno kakovim se biele zidovi), drugi polievaju drvo gustom ukropinom od duhana i kupusa; u najnovije vrijeme preporučuju, kao izvrstno sredstvo proti ušim, ukropinu lišća od patlicana (rajčice, pomidoro).

Sa svilci postupati je jako pomnjivo; pazi, je da jim neuzfali hrane, i da je hrana suha. Svježi zrak prija jako svilci, a čistoća je glavni uvjet dobra uspjeha. Prostor kojim tko razpolaze i množina lišća, odlučuju koliko će tko svilaca gojiti. U lotu sjemena ima 20 do 30 hiljadā jajā, od kojih se obično izvali 12 do 15 tisuća. Da se odgoje svilci od lota sjemena, hoće se prostora i lišća: u 1 dobi, t. j. od 1 do 5 dana, 10 četvornih stopa prostora 2½ kg. lišća, u 2 dobi, t. j. od 5 do 9 dana 16 četvornih stopa prostora a 7½ kg. lišća, u 3 dobi, t. j. od 9 do 15 dana 28 četvornih stopa prostora a 22 kg. lišća, u 4 dobi, t. j. od 15 do 22 dana 70 četvornih stopa prostora a 65 kg. lišća, u 5 dobi, t. j. od 22 do 30 dana 160 četvornih stopa prostora a 370 kg. lišća. Petnaest hiljadā svilaca, potroši u 30 do 32 dana po prilici 500 kilograma lišća. Za uzgoja, ako je sjeme bilo zdravo pogine samo 150 do 300 bubā, a to zavisi od pomnje gojitelja.

U Pčelnjaku. Sad sakupljaju pčele najviše meda; tko ima košnje (ulišta) pomičnim saćem u dva odjela, tad je dolnji dio za mlado leglo, a gornji za med. Tko ima slabih rojeva, taj jih može na sasvim jednostavni način pojačati. Pazi kad je izletilo iz jake košnje najviše pčelā; izmieni ju sa slabo napućenom košnjom, jer radilice kad se vrate, budu zaposlene i neopaze, da jim se je stan promienio. Slabo napućene košnje pomična saća mogu se ojačiti, ako se prenese iz napućene košnje saća u kojem ima mlada legla. Ako pčele nemaju više prostora da smieštaju u košnji med, pčelar je dužan pomoći jim, povećajuć košnju, u tu svrhu doda ozgor ili ozdol malu košnju, spoji ju otvorom sa starom, pa tako pčele sagrađe novo saće i naslažu

med. Povećanjem prostora zaprišti se rojenje, a dobije se mnogo više meda. Tko hoće, da mu se pčele roje, taj nek nepovećava prostor u košnji. Nek je na ravnanje svakomu pčelaru, da čim više pčele roje, tim je njemu u košnji manje meda.

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika“

Vitlo slika 37. str. 2. Novovjekim pokretom za gospodarskim napredkom svak nastoji, da mu radnja bude što jednostavnija i što laglje izvediva; pa se u tu svrhu izumila množina strojeva, kojim se danas na velikim imanjim gdje je jednom na stotine ljudi radilo, svi poslovi obavljaju. I vitlo je jedan takav stroj, koji je ljudski rad zamjenio. Vitlo je stroj kojim se pomoću konjske snage i kotača proizvede veća, jača sila, koja se reinenjem prenaša na toliko drugih strojeva, kao n. pr. na mlatilo, na siećkalo, na mlin itd. itd. Ima toga svakojaka sastava. Naša slika 37 predočuje nam jedno vitlo. Lanz-ova sastava, pod kojim radi samo jedan konj; a ima prednost, da snaga neprelazi sa osi, već sa obhodnje velikog zubatog kola; nuzto je jednostavan, i dade se lahko prenašati. Ovakova vitla prodaje H. Lanz iz Mannheima po 160 florinā komad. Razumieva se, da su uz vitlo i sve druge manje pripadajuće mu stvari.

Blitva „Mangold“ (slika 38. str. 3). Ovū blitvu goje u novije vrijeme, kao uresno bilje, osobito ondje, gdje se sa cviećem razne slike prave. Nego i lišće i korien izvrstno je jelo. Na gospodarskom Pokušalištu u Šibeniku imao se je preko ljeta 1881. godine, jedan divan komad. Goji se, kao i druga blitva. Obično se sije blitva (Beta vulgaris) ožujka ili travnja u graste ili naoseb priredjenu sjemenjaku. Presadjuje se koncem travnja ili u svibnju, na dobroj pognojnoj zemlji. Ljubi vlagu, ali na prevlažnoj zemlji propada, isto tako što, na presušoj neuspjeva podnipošto. Na vlažnom zemljištu prave se herb-tovi, pa se na njih sadi blitva. Podnaša podsobom gnjoj, ali taj mora biti sasvim raztvoren (zrio). Nehude joj odveć zareznioci, dočim joj hudi po gdje koji tajnocvietni namet. Sjemenje prodaje F. O. Heinemann u Erfurtu po 80 novčića kilogram.

Krabulje. Rietko se govori o krabuljam po pokladim, ipak tko ima odnošaja sa pčelarim; čuje često: da mi nebi krabulje danas izjele me pčele. Naša slika 40 a i b na strani 3, predočuje nam dvie takove krabulje, koje pčelari rabe, kad jim je raditi oko pčelā, e da jih ne ujedū. Krabulja, slika 40 zapada 1:80 a slika 40 b. stoji 50 novčića. Tko si je jednom imao žalac pod kožom, taj zna kako je neugodan i dosadljiv svrbež od pčelinja uboda; pa ako ima raditi oko pčelā, potrošit će mirne duše novce, za nabavu jedne takove krabulje.



Slika 40. a) pčelarska krabulja.



Slika 40. b) pčelarska polukrabulja.

Skrinjice za gnjezda. Napredniji narodi, koji znadu, kolike jim koristi nanašaju ptice tamaneć zarezničke, nesamo, da ih štede, nego se brinu takodjer za njihov obstanak. Zimi, kad zbog sniega, nema ptica hrane, oni im ju pružaju; a krov im daju takodjer, priveživaju po drveću i zidovim skrinjica, kakovu se na slici 39 str. 4 vidi. U ovakovim skrinjicam nesamo, da prenoće ptice zimi, nego pošto se upitome prave i svoja gnjezda. Ali jim se često događalo, da jim grabežljive mačke pojale ptice. Stali ljubitelji ptica misliti, kako da i tomu doskoče, pa na našoj slici 39 vidimo takovu skrinjicu, u kojoj ima gnjezdo, koje hoće mačka, da izvadi, ali su joj čamprage kratke. Ptice su sjegurne!

Gospodarske Vesti.

Parizki „Pogres Vinicole“ od dana 26 ožujka t. g. savjetuje Francuskim vinotrcim, koji kupuju vino u Španjolskoj i Taljanskoj, da se kane tih zemalja, a kapnju potriebito jim vino u Dalmaciji, jer da su Dalmatinska

vina jako bojadisana, da su dosta žestoka i da se dažu lahko usjeći (križati, mlačiti - *coupage*) sa domaćim vinom.

Kemička radionica za grad Pariz, dobila je ove godine od Pariškog gradskog Vijeća 171,000 franaka podpore. Zasnovana je 1. ožujka 1881; za prvih 9 mjeseci njezinog postanka, istražilo se i prokušalo u toj radionici 34,710 raznih stvari. Ponajviše istraživalo se hranivo, kao kruh, meso, mlijeke, vino itd. itd.

Uz dvogodišnji ratarski tečaj u Šibeniku otvorila se radionica; u njoj vježbati će se učenici plesti košare, sprte itd., praviti sapun, maslac, sir, priredjivati voće, praviti pekmez, soda, držala. Prosto je svakome, dok se radi, razgledavati i razpitivati što mu nije jasno.

Po viestima, koje nam dolaze iz Pokrajine lietina leži svuda dobro. Po zadnjoj kiši makle su se ozimine jako, dočim su se i jarine liepo razvile. Loza je svudi protjerala, i obiluje jakim mladim, nego se je po niekim miestim, kao n. p. Braču i Makarskome primorju pojavio lug (nedaća, mača — *Oidium Tuckeri*). Suvišno je da napomenemo; da je proti nedaći najbolje i jedino sredstvo sumpor.

Hrvatsko-Slavonsko Gospodarsko društvo javlja nam: „Treći hrvatski vinski sajam, obdržavati će se dne 25. 26. i 27. travnja, u prostorijah hrv. slav. gospodarskog društva u Zagrebu. Sajam počimlje svakog dana u 10 sati jutrom i traje neprekidno do 6 sati po podne. Zapisnik (katalog) za prodaju izloženih vina, dobivat će se na sajmu“. — Našim vinarim i vinotrzicim preporučamo, da što u većem broju, sudjeluju rečenome sajmu, izlagajući naša vina, a da se i preko Velebita poznadu.

U Vrpolju pojavila se šuga (švrab-*scabies*) na ovcam. Kotarsko poglavarstvo u Šibeniku preduzelo je popisana sredstva, da se zlo neširi i da se odmah u zametku iskorieniti.

Na uskretni ponedjeljak bilo je guste krupe u Šibeniku, i okolici. R-r bi, da nije naučila velike štete. U svojoj okolini zaladilo i narod koji se slane.

Gosp. N. Duboković sagrađio je na Jelsi (otok Hvar) parni mlin, koga je nabavio ravno iz Engleške. Narod će se otoka ovim novim obrtom puno koristiti, jer mu nije više ići do u Solin, da samelje svoje žito. Napried!

Sa trga.

Trgovina vinom je sasvim mrtva; malo ili nikakav kupac, pa mu i nema cijene. U Trstu ima 40 danâ, da se nije kapi vina prodalo.

Ulja, prodalo se u zadnje vrijeme u Dalmaciji po 22 florinta barilo; u Trstu prodalo se svega 3500 centâ po 41 florina.

Žitu, je ista cijena.

Bahaču, je pala cijena, no ipak prodalo se u zadnje vrijeme po 71½ Cent.

Srieša (striš) dalmatinskog prodalo se po 60 florina 100 kilogramâ, hrvatskog 64 do 66. Gornjo austrijskog po 86 do 92.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Pitanja.

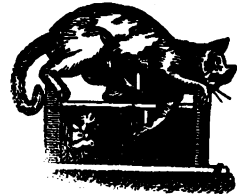
32. Kako se najsigurnije goji liekarica? Jeli kao usjev u jarini, ili zasijana osobice sprnja, jal kolovoza? Koliko rodi po hektaru na ječmenu zemljištu u suhom podneblju? Odkud, da nabavim dobra sjemena i pošto kilogram?

F. L. u S. (Zadar).

Imade toliko vrsti liekarice. 1. Obična liekarica (*medicago sativa*) ljubi dobro zemljište i da je prilično vlažno. Živi 15 do 25 godina, a daje godimice 2, 3 i 4 obilne kositbe. 2. Svedska liekarica (*medicago falcata*), uspjeva dobro u suhim predjelim, osobito gdje je pjeskovita ili kamenita zdravica. Živi 4 do 6 godina, a daje godišnje 1 do 2 kositbe. 3. Meteljka ili liekarica raznobojna ili pieskarka (*medicago media*) odgovara jako dobro našim podnebnim i zemljišnim okolovština. Žive 3 do 4 godine, kosi se jedan, dva, a na dobroj zemlji i do 3 puta na godinu. 4. Hmeljica ili žuta liekarica (*medicago lupulina*) žive jednu ili dvije godine, uspje-

va na svakoj zemlji, kod nas je ima mnogo samonike u smjesi sa drugim travam, razplodjuje se samo sjemenom. Najsigurnije se goji liekarica, osobice, na dobro priredjenoj zemlji, sa dubokom mehkotom i rahlom zdravicom. Na ovakvom zemljištu roditi će obilno, nu jeli i zdravica suha, tad o liekarici nema govora, bolje je sijati meteljku. Isto joj tako hudi velika vlaga, a jeli zdravica, piesak i šljun, kamenito tlo, tad ti ni tu neuspjeva liekarica, hoće se meteljka. Liekarica (*medicago sativa*) drži se obično na zemlji 4 do 10 godina, zavisi o dobroti zemlje, dočim meteljka (*medicago media*) ostaje samo 3 do 4 godine. Riedko se kada uvrsti u obhodnju, obično ostane na zemlji doklen uztraje. Zemlja opredjeljena za krmne rastline razdijeli se na dva jednaka diela; na jednoj polovici zasije se liekarica, na drugoj siju se jednogodišnje krmne biline, kao zeleni kukuruz, smjesa grahora i zobi ili zelenu rač. Neki običavaju gojiti i okopavine. Izdaje li liekarica, tad ju se podore i zasije na drugoj polovici; dočim se komad na kojem je bila djetelina zasije jednogodišnjim krmnim biljem, jal okopavinam. Običaj je sijati liekaricu za okopavinom, nego se može pognojiti i pod samu liekaricu. Zemlja za liekaricu mora biti dobro priredjena; u tu svrhu izorati je već u jesen, a po mogućnosti prorahliti je i zdravicu, jer čim dublja zemlja, tim djetelina bolje uspjeva. Naše okolnosti nedopuštaju vam, da zasijate liekaricu ni sprnja, ni kolovoza, jer lako, da radi suše izgubite i trud i sjeme, a neznamo bili se u to vrijeme dala orati suha zemlja. Svakako je bolje i savjetnije sijati ju rano u poljeće bilo samu ili kao usjev u ječam ili u ovas; nego je sijati oprezno, da sjetva nebude pregusta, da liekarica neostane zadušena pod jarinom.

Sije se omašno 20 do 40 kilogramâ po hektaru; u suhim predjelim 40 kg. u vlažnijim manje. Zasije se najprije jarina, pa se po njoj posije liekarica. Neki ju siju i u redove u razmaku od 25 do 4 centimetra. Gojitba je jednostavna; u jesen i u proljeće prebrana se liekaricu oštrom branom, a jesu li se žile jako preplele, tad se po-



Slika 39. Skrinjice za ptice.

drivačem (*scarificator*) uzduž i popriečno izrežu, tim je olahkoćen pristup zraku, a ako je liekarica bila zatravljena, bujnijim tjeranjem zaduši korov. U drugoj ili trećoj godini običaje se pognojiti razblaženom (razvodjenom) osokom, ili mješancem, stajskim gnjojem, sadrom. Po iztraživanju prof. W. Hecke evo kako rodi liekarica. U 1 godini, pokosi se sa hektara 3500 kg. liekaričina siena; u 2 godini, pokosi se sa hektara 7000 kg. liekaričina siena; u 3 godini, pokosi se sa hektara 5500 kg. liekaričina siena; u 4 godini, pokosi se sa hektara 4400 kg. liekaričina siena; u 5 godini, pokosi se sa hektara 2600 kg. liekaričina siena. Ili popriečno u 5 godina 4600 kg. na godinu. Nego na dobrom zemljištu, uz dobro podneblje rodi 6 do 10,000 kg. na godinu, a toliko puta pokosi se i posuši u 2goj ili 3doj godini 12 do 13,000 kg. liekaričina siena. Sjemenâ daje po hektaru 5 do 7 hektolitarâ.

Dobro je sjeme ono, koje ima 70 do 80 po 100 klicavosti. Čista sjemena možete kupiti kod svih prodavaoca sjemenja. Nu valja biti jako oprezni i tražiti jamčevinu, da je sjeme pravo, čisto i klicavo. Mi vam preporučamo Samen-cultur Station u St. Peter bei Graz. Ako kupujete na malo onda vam je skuplje, na puno je jeftinije. Imade sjemena od liekarice po 1 florin kilogram, pa sve do 2 florina i 20 novčićâ. Dočim na 100 kg. dobili bi ste ju za 78 florina pa sve do 205 ili 210 florina. Zavisi o vrsti, klicavosti i čistoći sjemena. Ovi brojevi ožnačuju cijenu za sjeme, a nije uračunan ni trošak omataja, ni prevôza.

31. Puna mi je kuća crnica (žoharâ, seara-fagi), kako da ih utamanim?

I. B. u Š. (Šibenik).

Crnica (žohara — žužke — *blatta orientalis*) izpriprostit će te se jako lahko su malo pomnje i ustrajnosti. Praktični ljudi drže ježa (porco spino) u kući, i u takovoj kući nema crnica, bud ih jež tamani, da sebe hrani. Mletčići imadu staklenicâ široka vrata, koje su opletene slanom, uliju u nje malo vode, a namažu gornji kraj secerom. Crnice su lakome na secer, uspu se po slami do vrha, ali tu poskliznu i padnu u vodu, koja je u staklenici. Ovake staklenice drže se po zuteim. Rabe jih i na našim otocim, te se gdje kad od večera do u jutro ulovi u pojedinim posudam po 40 do 60 crnica. Neki

treći rabe vrlo dobrim uspjehom buhačev prah. Bud su po danu crnice sakupljene na hrpu, u pukotinam i kutevim, tu jih je šestokrat nemoguće zasuti buhačevim prahom, nego taj posao je izvediv, s jednim jednostavnim strojčićem kojim se razsiple buhač. Prošetaj te se do našeg Upraviteljstva, tu imate jedan takav strojčić. Upravitelj je na svačigovo razpoloženje od 12 do 1½ ure p. p. Četvrto znanstveno i praktično sredstvo jest sumporita kiselina. Crnice se zadržavaju ponajviše u ormarim itd. itd. Uzme se na popečku, na crieptu ili u čem drugom žive žerave, pa ju se pospe sumpornim cvietom i zatvori se ormar ili skrinja. Dim (sumporita kiselina) koji se razvija gorenjem sumpora, zaduši crnice. I pivo (birra) izvrstan je otrov proti crnicam. Na plitici ulije se piva, pa da se crnice laglje popnu, postavi se nekoliko dašćica od plitice do zemlje. Crnice su jako lakome na pivo, ali kad ga popiju opijane se i poginu. Vrlo dobrim uspjehom rabe u nekim mjestim koru od krastavca (ugorka, kukumara), jer su i na krastavac crnice lakome. Ali se u kori krastavca nalazi jak otrov za crnice, i ona koja ga okusi pogine.

33. Bud je već nadošlo vrijeme, da treba posipati blagodatnim sumporom bolestno lozje, izvolite mi naznačiti, koji su strojčići za taj posao najbolji i najpraktičniji? Gdje se kupuju i pošto? T. J. D. u S. (Brač).

Imadu dvi dobre sumporače (*soufflets* i *souffler les vignes* — *Schwefelblas* — balg) naime, takozvana prosta sumporača i Nesslerova. Prva stoji 3-5 florina, a druga 4-70 florina. Nesslerova je komplicirana, lahko da se ošteti, dočim je prosta sumporača jednostavnija, i odgovara bolje našim okolnostim, koje nezahtjevaju ni velike finoc, ni komplikacija. Može se nabaviti preko našeg upraviteljstva ili neposredno od Upraviteljstva „Weinlaube“ u Klosterneuburgu, uz one polakšice, koje mi dajemo našimi predbrojnicim.

Loze *) se sumpore proljećem, dok se pokaze grozd. Sumpori se sumpornim cvietom (mlika, brašno). Sumporenje izvede se sumpornjačom t. j. strojčićem priredjenim u tu svrhu. Prvi put osumpori se pred cvatnjom, drugi put po cvatnji, kad se je otriebilo zrnje, a treći put kad počme zaduhovat (paštriti, u zamek) grozdje. Jeli nedaća (lug) jaka, tad se osumpori grozdje 4 i 5 puta. Obično sumpori se grozd po grozd, i to za vedra dana kad se nije bojati kiše, jer udreli kiša ispere sumpor. Dok je grozd malen, netiče ga se već se sumpornjačom razaspe sumpor za koliko se može; jer je sve niežno, pa lahko da se prelomi. Kašnje, kad se grozd razvio, može se uzeti lievom rukom grozd, pa ga desnom osumporiti. Po rosi prima se sumpor bolje, nego za suha. Dobro osumporen grozd vas je žut.

B. Pitanja, koja će se unaprijed riešiti.

34. Kako se bistri vino hladetinom (gelatina)? N. K. u O. (Split).

35. Može li se pri oplemenjivanju voćakâ, odmah tako postupati, da se kašnje uzgoji visoka, jal patuljasta voćka?

X. Knin.

36. Ljudske izmetine jesu li dobar djubar? Kako se upotrebljavaju?

M. S. (Dubrovnik).

37. Kako da iskorienim medić sa kupusa?

M. V. u G. (Imotski).

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tekuću god. 1882.

Gosp. Dezulović A. žup. — Kuna — Posmuk Katica — Lešće — Dragičević L. — Bristivica — Granić J. — Trogir — Katalinić A. sjem. — Split — Kamena-rović P. — Dobrota — Lorini P. — Sale — Občina — Split — Franasović A. — Prodan M. — Orebić.

Errata-Corrige.

U broju 9 „G. P.“ na strani 2 stupac 2 redak 1 mjesto: *linum usitapinum* čitaj: *linum usitatissimum*, a dalje od redka 28 do točke mjesto: u kojem je zaklopljeno tro itd. itd. čitaj: u kojem je zaklopljeno zrnje, okrugla je oblika, tro, četvero ili peterolapan. — U 3 stupcu redak 7 mjesto: kilograma kiselina, čitaj: kilograma kremene kiselina. U članku „Sa trga“ str. 3, red. 6 mjesto: i žuto (bielo po 7.40 do 8 florina) čitaj: i žuto (bielo) po 7.40 do 8 florina. — Napokon u „O. D.“ red. 10 mjesto: pozlatitićemo, čitaj: poslati ćemo.

*) Ovo budi odgovorom gosp. D. M. iz Ž. koji pita, kako se sumpore loze.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješt
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 7 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Člch računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalatelj: **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Svibnja 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Svibnja 1882.

NAŠ IZKAZ.

Današnjem broju priklopljen je izkaz našeg četveromjesečnog rada. Nemožemo pravom ni govoriti o četveromjesečnomu radu, jer su oba dva prva mjeseca prošla, bez da smo se mogli urediti

Svak zna koliko je početak težak; i mi smo se svimi poteškoćama morali boriti, e da zasnujemo nešto čvrsta, temeljita, nešto, što bi moglo biti koristno narodu. Brojevi u našem izkazu nisu visoki, ali tko zna, kako svaka nova ustanova osobito ako je na korist naroda, teško njemu do ušiju dopire; pa ako mu je i poznata kako se on teško na promjenu odvaži, taj jedino može prosuditi i ocijeniti naš rad. Dvi stotine vrstih različita klicava sjemenja u težini od preko hiljadu kilograma, doprlo je narodu do ruku, to je sve već zasijano, već je sve proklijalo; pa je nade, da će svo dozrijeti i da će se narod okoristiti kako valja, i kako mu je to ljuta potreba.

Polučeni uspjeh bodri nas na dalji rad, pa mi čvrstom željom, da koristimo narodu stupamo dalje; a nastojati ćemo da isposlujemo i još drugih većih polakšica, za sve one stvari, koje se iz tudjeg svijeta uvadjaju, a koje su narodu da napreduje neobhodno potrebite.

Da su nam jaka krila, kako je čvrsta naša želja i volja da koristimo narodu, poletili bi još dalje, osnovali bi uz naše Upraviteljstvo sve-djernu izložbu svega onog orudja i strojeva, koje bi se dalo kod nas korisću rabiti, ali ba-dava.... naše perje nije tako čvrsto; sad nam

se je zadovoljiti, da donasmo slike pečatane u listu. Nego se ipak tješimo nadom, da će mo još ove godine biti u stanju, da izdamo ilustro-vani cienik svega bilja, koje kod nas može ko-ristno uspjevati i sjemenja kojeg bilo mi držimo u zalih ili se preko nas može nabaviti.

Isto tako radimo čvrsto o tom, da izdamo ilustrovani cienik svega orudja i svih strojeva, koji se kod nas mogu korisću upotrebiti.

Sve one, kojim su naručbe gdje koji dan zakasnile molimo smiemo za oprost, mi smo na-stojali i nastojat ćemo vavjek, da se svaka kroz najkraći rok odpremi. Opominjemo i ovom sgo-dom, one koji nabavljaju strojeve, da valja da pošalju našem upraviteljstvu unaprijed trećinu vrijednosti a druge dvi trećine isplatit će, kad prime orudje. Bolje je i koristnije za naručitelja, ako pošalje vas novac unaprijed, jer se tim na-činom prištedi trošak pouzeća.

Opominjemo takodjer sve one, koji naru-čuju sjemenja, da to jave vavjek na vrijeme, da nepuste, da ih pramaljeće zateče. Ove godine bio je otvoren zajam do 20 veljače, a neki su se prijavili mnogo kasnije n. p. u travnju. Istina je, da nije koristno prerano sijati, ali je još ma-nje koristno sijati prekasno. Dužnost je svakoga držati sjeme gotovo, pa kad je zeman onda ga zasijati a ne u zemanu naručiti, pa kad prodje pravi vakat zasijati ga.

O uzgoju janjadi.

Mi puštamo, da nam se pare ovce na prostu, mi jih dok su ljajne ne njegujemo, pa

se tužimo, da nam izvrgnu, i da nam je janjad kržljava. Pravi marvogojac brine se za mladi na-raštaj, još prije no što se ovca oplodi, on joj pripušta samo zdrava, čvrsta ovna, koji se odli-kuje svimi onimi svojstvi, kojim on želi da se njegovo blago odlikuje.

Stoga prama svrhi za koju goji ovce, on odabere bilo ovna koji se brzo tovi, ili onakova koji je plemenite vune, tečna mesa, itd. — Istim svojstvim ovna treba da se odlikuje i ovca, koju namjerava oploditi. Kad se ovca oplodila daje joj marljivi gospodar bolje hrane, jer je ovci, da hrani zametak, koji se u njoj razvija. Stoga netjera nigda ovce na mokru livadu, niti joj daje prozebena krumpira ili repe, a čuva se jako, da joj pruži pliesniva siena, ili da ju na-tjera na porošeni usiev, bud sve navedene stvari, uzrokom su, da ovca izvrgne. Netuče ju nogom ili kamenom, kao što je to kod nas običaj, nego dapače nastoji, da se ni najmanje ozledi, s toga ako ovce hrani u štaji porazdieli hranu na ku-pove, da se sjajne ovce tiskanjem neozlede.

Približavali se zeman janjenja, tad dobri marvogojac napravi u štaji nekoliko odelja od 1 metra četvornog svaki i tu se ovca ojanji i ostane po janjenju 1 do 3 dana. Za 100 ovaca dosta je 5 ili 6 takovih prostora, jer se sve u jedan mah ne ojanje.

Ovca se ojanji lako. Nećeli da obliže janje, tad se pospe po njem malo soli, ili se ispere janje mlakom vodom. Opere se mlakom vodom i ovčje vime; ima li na njem preveć vune, o-striže se, jer to pričeči sisanje, a lahko da se janje navikne vunogrizu.

Nezna li janje sisati, dužnost je dobra marvogojca, metnuti mu sisu u usta, jer je sva-kako potrebito, da posisa prvo suro mlieko (colostrum mlieko). Ovo mlieko pročisti janje. Jeli ovca dvojke ojanjila, tad je podati jedno janje kojoj drugoj ovci, da ga uzgoji, jer ovca nemože, da uzgoji dvojke najedanput. Gdje je

PODLISTAK.

KRUH

(Piše prof. Mate Dudan).

(Konac V. Br. 10).

O pećih rekosmo da naše neodgovaraju ni iz daleka štednji goriva pa ni zdravlju pekara; stoga da bi se morale preustrojiti; nu ovdje u-padamo u jednu veliku poteškoću, naime da većina peći u Dalmaciji nisu vlasništvo pekara nego oni jih u najam od gospodara uzimlju a na žalost većina naših gospodara tako su škrti i nemarni, da neće da ništa čuju o kakovu trošku za poboljšanje. Obzirom na tu žalostnu okolnost neostaje drugo nego onim imućnijim pekarom, koji uviđaju veliku korist što bi imali kad bi preustrojili svoje starovječne peći, pri-štedom goriva a još više cienjenog zdravlja, pa kolikoli bi nazeba i kašlja prištedili, to jim može svaki liječnik protumačiti, a goriva to pak njihov tobolac; i pri ovom pitanju spisatelj ovih redaka pripravan je dati sva moguća razjasnjenja, te stoga tko što želi nek se pismom javi na ovaj list. Buduće dakle prilično izcerpili sva važnija pitanja o kruhu, neostaje nam nego opetovano preporučiti, da se barem nekoji od naših napu-taka izvrše; mi priznajemo da je svaki početak težak, nu tko počme taj je već na pō puta, a u takom zamašnom pitanju kao što je sgotovljenje najnužnijeg našeg hraniva, hraniva kojim žive 90% celog našeg pučanstva, cienim da

netreba više dokazâ. Uprimo oči u praktične Amerikance, pa se divno njihovoj postojanosti u svakom podvatu, promislimo da zdravo hra-nivo upliva mnogo i to više nego se posumnjiti dađe na čud, na vrlin celog jednog naroda, pogledajmo one narode koji netrpe nikad glada, pa će mo opaziti, da su moralno i fizično krepči i da se sve to više usavršuju na stazi prosvjete i narodnog obstanka; eto nam n. p. umna i bogata Francuska, velka i sita Rusija, a nasu-prot gladna Turska, Perzija i druge azijske države. Nisu današnji klasoviti fiziologi badava prisposobili izreku: „*rcimi s kim obdiš kazat ču ti koji si sa onom*“ kažimi što jedeš, pa ču ti reći koji si!

I tako dovršuju ovaj članak, mirnom savješću, da sam izvršio ništa više nego rodo-ljubnu dužnost.

ZDRAVLJE.

Veli se da je zdravlje bogatstvo. Uprav bez zdravlja neima bogatstva da valja. Svaki pame-tni čovjek koji o svom trudu žive, bilo umnom bilo tjelesnom smatra zdravlje najvećim blagom na svijetu. Bez zdravlja životu neima zadovolj-stva. Što je ljudski tvor čestitiji, to je dugo-vječniji; što više tpi brže umire. No da se uzmogne tjelesno čestitovati treba da budu pod-puno izpunjeni zakoi naravni. Čovjek je obda-rem razumom da može poznati i slijediti ove zakone. Iznevjeri li se ovomu, prekrši li zakon

svoga bića, okupit će ga muke i bolesti. Čovjek u samu sebi skrvi zakon naravni i to plaća i terkako. Jeli danguban, jede li puno, omlitavi, ne probavlja. Bolje da nam jela pomanjka nego zraka. Zatvorimo u staklo miša, pak ćemo viditi, ako bude usisavao izsisani zrak, kako će dospiti. Stavimo čovjeka u takov zatvor, isto će se do-goditi. Humboldt povjeda kako je umirao jedan mladić od ognjice, zatvoren pod palubom. Družina ga iznese na dvor da bi bar na zraku umro. Kad, mjesto da umre, dodje u se i oživi. Spasi ga čist zrak. Kažu da u Liverpoolu svake go-dine uhvati groznica oko sedam tisuća ljudi, a da ih pomre do pet stotina. Groznica se obično dojmilje ljudi od dvadeseta do tridesete godine. Prvi način da se uzdigne čovjek nad životinju jest taj, da si sagradi jedan čist i zdrav stan. Kad dobro promislimo, kuća je najbolja učiona na svijetu. U njoj se djeca odgajaju s čudoredjem se zdravim ili naopakim opajaju. U kući se čov-jek podobri i uljudi. U dobroj kući eto čudo-redja i svake ljepote božje, u zloj jada i svake nevolje, smrti čudoredne. Značaj se ne izvadja u učioni koliko u kući. Mi smo ga zaostali i mi bismo htjeli imati prije domovinu, pak onda kuću, to je nenaravno i nemoguće. Vrieme bi bilo da vidimo naš narod čistiji i jedriji, da mu prirodjena veselost bude na svom mjestu, a u tom najveće mogu zavriediti požrtvovni žu-pnici i učitelji pak dobrostojnici, koji su narodu bliže i kojim to ima biti na duši.

dobru pašu. Tjeraju se janjci na pašu, ako je pašnjak odaleko, tad se zadrže kod kuće. Obično od 4 ili 6 dana mogu sami i na dalje hoditi. Ovci davati je uvijek jednake hrane, razumieva se dobro, jer promjena hrane prouzroči promienu mlička, a raznovrstno mličko prouzroči mnoge bolesti.

Poslje 14 dana počnu janjci jesti travu, najprije ju samo okušaju, pa ju pregrizavaju, zvaču a najzad jedu. To ide postepeno, te se isto tako postepeno oduče sisanja. Tko uzgaja janjad za mesnicu, taj joj neda druge hrane izuzam mlička. Da se laglje priuče hrani, daje jim se uz sieno također nešto malo zobin. p. 0.05 kilograma na dan. Između 3 i 4 mjeseca janjad je samostalna t. j. niti traži, niti se pripušta k majkam. U dobi od 4 najviše 6 nedjelja uškopi se mužka janjad. Za taj posao odabere se suhi vedri dan, kad vlada tišina vjetera. Rabi se pri poslu oštar nož, pa se ranu namaže dobro solju i čistom svinjskom mašču. U 2 ili 3 dana zaraste sve i janjci su podpuno zdravi. Čim prije uškopi se janjad, tim je njezino meso tečnije, i finija vuna. Prije no što se uškope, odaberu se janjci za razplod, pri tom ima se obzira na svrhu u koju se goje ovce. Gleda se, da su janjci male glave, a visokih nogu, jer to su najsigurniji znakovi, da će kasnije biti čvrsta i krepka rasta.

Uzgoj prestaje stopro u 1½ godini, jer se u toj dobi mogu pripuštati i ovce i ovnovi. Janjadi, koja polazi pašnjake, dosta je dati malo siena u jutro prije neg se otjeraju i u večer kad se povrate, dočim pri stajskom uzgoju daje se uz sieno malo poparena krumpira, jal repe, slame, dropina vinskih, ili maslinovih zaostataka.

Kad se odbiju od sisanja, tad jim se iz početka daje na volju graška i zob, ili pak 0.25 do 0.4 kilograma siena i zob. Kasnije daje im se dvaput toliko siena i 1½ do 3 dekagrama zob sa kakovom repom, krumpirom ili slanom. Dobar marvogojac drži u stajam veliki komad soli, da ovce ližu po volji.

Šestog ili najdulje 8 mjeseca, odjeliti je mužku janjad od ženske, jer se inače pojavi prerano spolni nagon, pa je čovjek u neprilici, ako im nezadovolji.

Kraj pašnjaka, hoće se da bude sušara (teza) pod koju, da se janjad zakloni za sunčane žege.

Sušare dadu se zamieniti sa visokim gustolistim drvećem.

Predivno bilje.

Žetva.

Kad baš lan dozrieva teško je označiti, to zavisi od svrhe uzgoja. Tko goji lan radi vlakna, taj pričekat, da lan oovate, pa ga čupa. U ovo doba je lanište još sasvim zeleno, lišće je još sve na vlati, glavice su isto tako mehke i zelene. Ako je do sjemena, a ne do vlakna, tad se pričekat, da lan sasvim uzrije t. j. da mu lišće, vlatje, i tobolac (glavica) sasvim požute. U ovakovu slučaju obično otpadne lišće od vlatja. U tobolcu je sjeme tmasto-crne boje i svietli se.

Mali posjednici, koji goje lan jedino za kućnu porabu, nastoje, da imadu dvie koristi, naimed, da dobiju vlakna i sjemena. To se zna, da u takovu slučaju ni vlakno ni sjeme nisu najizvrstniji; vlakno, jer nije najfinije, a sjeme, jer nije sasvim uzrelo. Kad se spajaju oboje koristi tad se pričekat dok vlatje maličak požuti; a to se pozna i po tom, što je polovica lišća na vlati požutilo, pa obično i odpalo, i što je sjeme u tobolcu zarudilo (na ¾ zrelo).

Radilice čupaju lan, rukom ili zahvate izpod tobolca, pa potegnu, da se izčupa, ili zahvate kraj podanka. U Italiji hvataju kraj podanka, te uz lan izčupaju i gdje koju drugu bilinu, koja je rasla kao korov u lanu. Taj korov izčiste iz lana, kad ga premeću. Belžijanci hvataju pod tobolac; tim se čupa samo lan, a korov ostaje netaknut u zemlji.

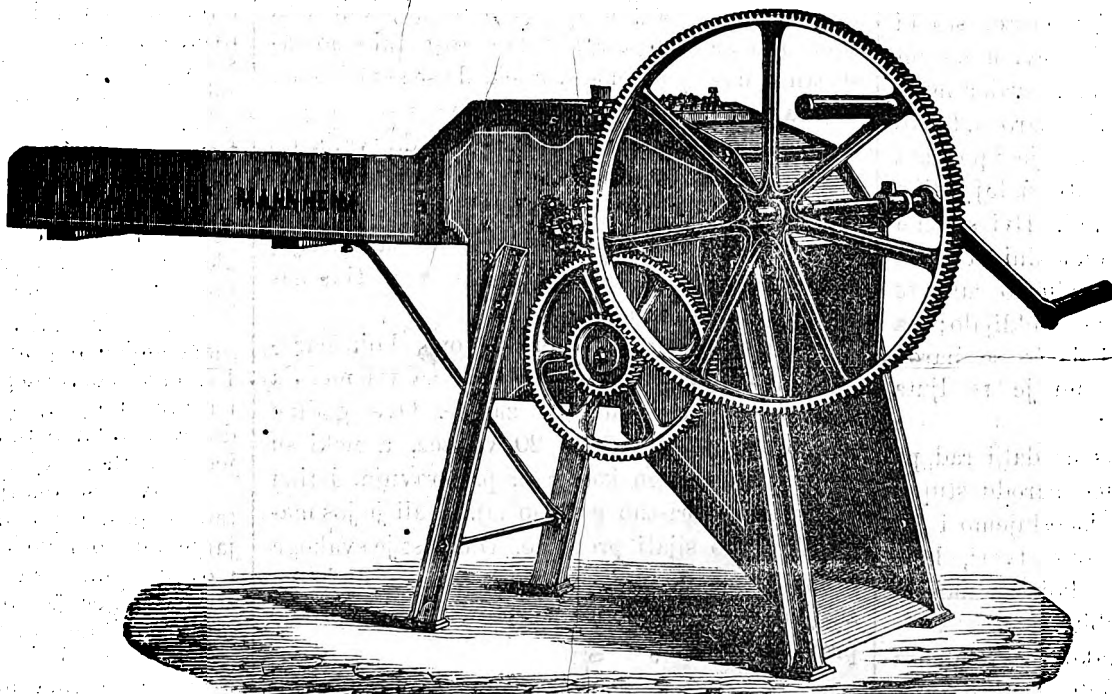
Čupa se obično, kad je lanište suho, ako je iz jutra pala rosa, ili ako je koji dan prije kišilo, tad je pričekati, dok se lanište osuši. Izčupanim lanom prave se mali okrugli snopovi,

koji su u promjeru 15 do 25 centimetara. Ovakove snopove naslaže se da se suše.

Običaj je poduprieti dva a dva takova snopa tako da prave oštri kut, poput sljemena na kući. Tanji kraj sa tobolcima stoji na zemlji, dočim su žile na žile naslonjene. Neki ih običavaju razrijeti po polju, nego ta posao je dosadan i prouzrokuje mnogo dangube, pošto se moraju sakupljati poslje 24 ili najdulje 36 sata, pa naslagati u sljeme. Obično suši se laneno snoplje 8 dana, ali ako je vlažno vrijeme neosuši se ni u 20 dana. Ako se snoplje teško suši tad se prevrne t. j. na mjesto da se naslone žile na žile, naslone se tobolci na tobolce.

Da se izčupa lan sa hektara zemljišta hoće se 20 do 25 dobrih radilica; i to 15, 16 i 20 njih da se lan izčupa, a 4 ili 8 da se naslaže u sljeme. Suh lan otvrdne. Kad utvrđeni, onda se izčisti od suha korova i otriebi sjeme. U tu svrhu razrieši se svaki pojedini snop, vadi se, ako je što suha korova u njemu, naslažu se napose kratke vlati, pa se snop opet priveže. Sjeme pak vadi se na sljedeći način: uzmu se guste čvrste grablje, pa se preko njih nateže snoplje; tobolci popucaju i razkiđaju se, a sjeme izadje vani. Kod nekih je običaj trti tobolac rukom, ali to je posao jako dosadan i dugočasan.

Najbolje sredstvo od sviju jest otući tobolce batom. U Italiji rabe bate gladke, dočim Belžijanci i Sležijanci imadu batove jako hrapave. Njihovo je uvjerenje, da hrapavim batom popuca prije tobolcima kora, i da se neprituče puno sjemena. Sjeme se najprije dobro osuši u hladu, pa onda omaše i poskroji. Sa hektara dobije se 5 do 15 hektolitara sjemena. U sjemenu imade do 28 po sto lanena ulja, koje se daje iztiskati. U kominam, koje zaostanu, imade jako mnogo



Slika 41. Ručno mlatio.

dušika. Komine su dobra hrana za marvu. Dočim po hektaru ne mienat mnogo. U Italiji izčupa se do 3000 kilograma proljetnjeg lana, iz tog se izvadi trličanjem 200 kilograma vlakna, a iz tobolaca 550 kilograma sjemena. U Belžiji izčupa se ukupno po hektaru 6000 kilograma proljetnjeg lana ili 350 kilograma sjemena, a 650 kilograma vlakna. U Italiji jesenski lan daje ukupno 5000 kilograma od toga ima 1000 kilograma sjemena i 350 kilograma vlakna. Močenjem izgubi se 25 do 30 po sto lana po težini, dočim trličanje odnese ot kakovih 15 do 20%. Baš pravo rekuć otrljan čist vlakna, dobije se 150 do 700 kilograma po hektaru. Jedan kilogram vlakna prodaje se od 50 novčića pa sve do 10 florina i više. Ta cijena zavisi od finoc, od dužine, i dobrote vlakna.

Močenje i trličanje.

Suhi lan mora se močiti e da se raztopi liepilo, koje spaja vlaknu sa drvinom. No pred močenjem ogrebsti je lan t. j. odrezati je žile i tobolce i izjednačiti je vlatje, jer se jedino izjednačeno i priredjeno snoplje podjednako moči.

Neki moče lan na rasi, drugi u stojećoj vodi, treći u tekućoj vod, a u najnovije vrijeme, namakaju lan parom.

Rosom moči se lan najjednostavnije, ali i najgore. Raztre se lan na lanko na polju, i tu ostane, dok se djelovanjem rose, kiše i sunca neraztopi liepilo. Ovaj posao teče jako dugo, a pri tom trpi vlakno, jer na nekim mjestim preganije, na nekim mjestim poerni, a opet gdje gdje dobije crnih pjega, koje se bielenjem nemogu odstraniti.

U stojećoj vodi namoči se lan puno brže, u 5 ili najdulje u 16 dana. Neki naprave velike jame, napuste u nje vodu i moče unutra lan; drugi ga moče u badnjim. Glavno je, da je voda mlačna. U vodi od 15 ili 18 stupanja C. namoči se lan u 14 ili 16 dana, dočim u vodi od 20 do 24 C. 5 ili 8 dana.

Voda u kojoj se moči lan neka npr. kečka; da nema u sebi raztopljenih vapna, mlička, ili da nedolazi sa tresetišta ili bare kakove, jer se u takovim vodam neraztapa liepilo. Voda u kojoj se moči, usmrdi se brzo i zaudara tako jake, da može nahuditi zdravlju, stoga je močiti lan nešto podalje od stana.

U stojećoj vodi, namoči se lan brzo, mnogo brže no u tekućoj, ali je vlakno sivo žute boje, te nema nikad onu cieniu, koju ima vlakno od lana namočena u tekućoj vodi.

(Sliedi).

Svaštice.

Kren (Hren = armoracia rusticana ili colearia arm.) pozna svaka gazdarica radi njegove žestine, i što se snjim napravi na brzo i lahko izvrstan umok za meso; ali izim što služi kao umok, rabi se još i kao liek, tako n. p. preporučuju kren proti trodnevnoj groznici (zimici), u tu svrhu iztuku kren sa solju, pa naprave pogačicu i omotaju s njom bilo (kucavicu na ruci) i kažu, da groznica prestane. Ako se kome jezik topi, tome su krive o nemogle, jal oslabile mišice; proti ovoj bolesti korisno je držati za neko vrijeme pod jezikom krena. Proti zubobolji, metne se smrvljena krena za uho, ili na desne na vrh zuba, koji boli; jeli pak zub šupalj, tad je najbolje metnuti unj komadić krena. I bugance (rujba, zeblija, vaska = geloni) sa rukom i nogu lieče se krenom. Uzme se jedan dio smrvljena krena i povari se u loncu, jal drugoj posudi su tri diela vrele vode, kad toplina vode dopušta metnu se ruke ili noge unutra, sve doklen počme voda stinuti. Tko opetuje ovo toplo kupanje tri večeri zasebice, lišit će se buganaca. Zaduha (asma) lieče također krenom. Tko trpi zaduhom pomože si, ako u večer prije no što legne uzme jednu zličicu meda pomiešana po a po krenom; neki uzimlju ove smiese i preko dana. Tko trpi jako zadušljivim kašljem, tomu se preporuča, da uzme u jutro na tašce jednu zlicu krenova soka osladjena sećerom. Skerlet groznicu (febbre scarlattina) lieče u nekim slučajevim krenom. Osobito, kažu da je spasonosan u slučaju, kad se djetetu osutak uztegne. U tu svrhu pomieša se vode i kvasine, i prociedi ju se kroz kren (smrvljen). Svako ¼ ure pere se diete pomoću mehke flanele sa ovakovom vodom. Isprala bolesnika, valja pak dobro osušiti i natrati suhom flanelom.

- e - d -

Jeli maslo naravsko ili umjetno? Ima nekoliko vremena, da se stalo praviti umjetno maslo. Čuveni prof. Adolf Mayer pronašao je sredstvo, kojim, da se prepozna, ako je maslo umjetno. On raztopi maslo. Umjetno maslo ima veoma manju specifičnu težinu od naravskog, dapče ta je razlika toli velika, da se posve dobro može označiti, ako je naravsko maslo trećinom umjetnoga pomješano. Prof. Mayer izumio je osobi stroj, kojeg se za jeftinu cieniu može kupiti kod gosp. C. Desaga u Heidelbergu (Njemačka). Kod nas malo tko pozna umjetno maslo; evo dakle kratka tumača. Umjetno maslo bude prvi put god. 1874 u Parizu napravljeno, a danas se je ta obrtnost veoma razvila, i na toliko, da u Njemačkoj, Engleškoj, pa i u samom Beču postoji mnogo tvornica za umjetno maslo. To maslo prave iz frižkog govedjeg sala kojemu odstrane lojne česti, a pridodadu ½ po težini kravljeg mlička. To se maslo topi oko 22° Celsiusa dočim se naravsko maslo topi oko 32°-37° C.

Kako da prepoznaš kvasinu sa rudnim kiselinama. Da saznaš ako je ocat patvoren rudnim kiselinama; t. j. da nije naravski ocat, posluži se *Parizkim violetom* (Methylanilin-violet, ima ga svaki tanger). Ova boja imade naimed svoj,

stvo, da rastopljena u vodi (1 dio na 1000 diela vode) pa primiješana octu u kojem boja od rudnih kiselina, promijeni svoju ljubica koju u modru (bleu, oltre-mare). Prokušali smo ovaj postupak i zadovoljstvom ga preporučamo. (giorn. Farm. Chim. 31-84).

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika“

Ručno mlatilo najnovijeg sustava predstavlja nam slika 41 na strani 2. U svoj Dalmaciji, a ni u Bosni, ni u Hercegovini, da neredmo i još gdje drugdje, nema jedno samo mlatilo. Svi još mlate, kao i pradjedovi. Neki mlate na guvnu udarajuć po klasju kolcima, a drugi vrše na guvnu konjim. Danguba je i na jedan i na drugi način velika, a posao nije nigda u redu, jer ili se klasje raztrka, ili se sve zrnje neiztjera iz klasa, ili se pak zrnje pretuče i izgazi. Svakako zlo. Ovim mlatilom takova se što nedogodi. Lievo i desno su ručice, na kojih vrte dva čovjeka. Zubata kola prenašaju i povećavaju kretanje valja, koji tjera zrnje iz klasja. Snop po snop neomlaćena žita meće se klasjem pod valj; valj iztjera zrnje, koje padne na jednu stranu, dočim slama izidje sprieda vani. Radnja se obavlja sasvim jednostavno, a može se pri poslu uložiti i najprostijeg radnika. Prednosti ovakova mlatila jesu: 1. da iztjera iz klasja sve zrnje (ostane 1 do 3% zrnja) dočim vršenjem konjim, ili kolcima ostane u klasju 6 do 8% zrnja; 2. dobije se zdravo i čilo zrnje, nema ni razpućana, ni pretučena zrnja; 3. čvrstog je gradiiva; 4. Lako se s njim radi. Uhar, odnosno prama ručno mlatni i vršitbi konjim, jest jako velik. Ovakovo mlatilo dobiva se prama veličini za 90 do 150 fiorina.

Jajavce (melanzane — solanum metongena) vidimo na slici 42 str. 3. Naša slika predstavlja nam novu vrst „Erka“ jajavaca, koji se odlikuju osobitim tekom. Siju se i presađuju isto kao i patlican (pomodoro). Za rasta se dva ili tri puta okapaju, a danomice obilno zalievaju. Svak ih rado jede to kuhane to pečene.

Turkestanska dinja (mlun, melone, cucumis melo) odlikuje se osobitim tekom i mirisom (sl. 43 str. 3). Mesu joj je tamno zelene boje. Izraštje dosta velika, ali najbolji su komadi od 4 ili 5 kilograma. Prednost ovih dinja jest ta, da lahko nepregnjaju, uzdrže se dugo vremena zdravi, te se dadu razasijati na daleko. F. C. Heinemann iz Erfurta prodaje 10 zrna ove Roic-Turkestan dinje za 30 novčića.

Campanula speculum procumbens. Ljetno je ovieće modre boje. Raste busasto, kako što se na slici vidi, a prekrivo je preko svega ljeta, pa sve do kasne jeseni liepimi malimi modrim ovietici. Sije se u proljeću, odmah na mjestu ili se presađuje. Kad je puno ovakovih cvietova jedan do drugoga zasadjeno, onda ti prekrije svu zemlju i izgleda kao modri sag. F. C. Heinemann u Erfurtu prodaje 20 grama sjemena od camp. spec. procumbens za 1 fiorin.

DOPISI

Vodice 4 svibnja. Dragi prijane! Radje bi da ti nepišem, jer nisu viesti najmilije. Ono se sjećaš, da je uskrnog ponedjeljka otukla krupa. Tragovi su još vidivi, dadu se još opipati. Siromašni se narod nadao, da će mu barem oprostiti zemljarinu, a ono mu se povraća molba, primjetbom, da krupa ne može napraviti kvara ako se nije plod nasio. Nesmiji se, jer ima gorih, mnogo gorih. A znaš kako to teče? Neka visoka gospoda skrojila naredbu, da krupa u vinogradu, može napraviti kvara jedino od 1 lipnja do 1 rujna, niti prije niti kasnije, jer je i prije i kasnije krupa nekakova, osobita sastava, koji je jako u prilog lozi. Gnjoji ju. Siromašnu narodu, propala sva ovogodišnja ljetina, izmučio se i natrošio se obradivanjem, pa najzad, mora da plati zemljarinu. Bog! Am y.

S. Filip i Jakov 30 travnja. Blagorodni gospodine Urednice! Čitah tu nedavno, da se je ustrojila štedionica u Kaštelim. Ne radi druge koje svrhe, ali samo radi obće koristi, molim Vas, da preporučite gospodi u Kaštelim, neka

5) Nije pravo, da se narodu, koji je pretrpio elementarnom nepogodom, ne dade barem odšteta zemljarine. Naredba, ako sbija obito, jako je neumjestna. Kad krupa odnese — nije potreba ni da je grozd velik, niti da je rio — niti da otuče u srpnju. A šteta je, tim veća, i tim osjetljivija, čim krupa ranije potuče, jer rane krupe ostavljaju dvo i trogodišnje tragove.

0. U.

odmah u zametku nastoje, da jim štedionica žive i radi, te da jim ne bude mrtvo slovo, kao što je naša. Da se je kod nas ustrojila štedionica ima već više godina; i bili Vi vjerovali?... do danas nije nitko uložio ni prebijene pare. Am y.

Gospodarske Vesti.

Već je mjestimice ocvao buhač, te se počeo brati i razprodavati; tako se n. p. na otoku Hvaru prodaje kilogram buhačeva cvjeta po 10 novčića. Ovih dana odposlano je u Trst puno lanjskog cvjeta.

Slušatelji šumarstva na kr. Gospodarskome šumar-

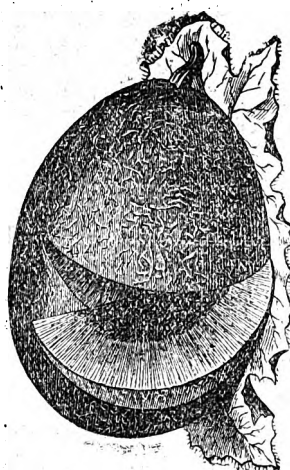


Slika 42. Jajavac (solanum metongena).

benik itd. itd. Veseli nas jako, da će ova eskurzija Dalmaciju posjetiti. Mi preporučamo svima, kojim obće dobro na srcu leži, da mladim putnicim u svakoj pri ruci budu. Sve što je izvanredna i neobična, isto kao najobičnija točno im je pokazati.

„Objavitelj“ javlja, da i ove godine daje namjestništvo pčelarskog orudja su 40 po što popusta. Dobije se ulište (košnjica) za 4:40 — Tisk za 7:60. — Vrcalo za 10, kodionik za 1:40, dva pčel. noža za 80 novč. klišta za 50 novč. — I „Pčelarstvo“ I. E. Tomića, daje namjestništvo za pčel. t. j. za 40 novč. — Tko kani nabaviti rečeno orudje mora se obratiti molbom na namjestništvo i uklopiti u istu odnosnu svotu novaca.

Opremišilo se je, koliko po prilici svaki izložitelj



Slika 43. Turkestanska dinja (cucumis melo).

može svake pojedine stvari izložiti. Na obće znanje i ravnanje ti brojevi glase: vina pojedine vrsti 5 litara, ulja, kvasine (octa) i rakije (vinovičnih-pica) 5 litara; buljača u cvietu 5 litara, u prahu 2 1/2 litra; smokava, bajama, orasâ po 3 litra, ruja (som-maco) 5 litara, meda 2 1/2 litra, voska po volji — svilenih bahura 1 kilogram, sira 2 peče, vune 1 kilogram itd. itd. — Pri svakoj vrsti neka je ime izložitelja, mjesto odakud je, godina od koje je, cijena po hektolitr, staklenici ili kilogramu. Zatim sa koliko takove stvari razpolaze izložitelj ili okolica. Za vina želi se, da je označeno i ime loze, i cijena vina trijuh zadnjih godina.

U Bosni pojavila se govedja kuga opet. Hara osobito u Boljaniću kotara gratačkiog i u Teočaku, Medjadju kotara zvrničkiog.

Talijansko ministarstvo za poljodielstvo, dalo je prokušati, ako se isplaća loviti marvu pomoću sičanove kiseline (acido arsenico). Prof. Ercolani i Selmi. have se tom stvari, pa premda nisu još sva iztraživanja gotova, to je ipak nedvojbeno da se svinje sičanom brže i bolje tove. Jednome dvomiesečnome odojku, težku 16 kilograma dalo se je za 30 dana 10 centigramâ sičanove kiseline na dan. Tridesetog dana težilo je odojče 25 kilograma, a bud se je tovljeuje sičanom nastavilo, isto odojče težilo je 14 danâ kasnije 34 kilograma.

U Petrovaradinu ustrojila se štedno — pripomoćna zadruga. — Upisalo se 38 članova su 229 dionica.

Na viusnome sajmu u Zagrebu bilo dosta izložitelja, dosta motrioca, a malo kupaca.

U Taljanskoj opazili su, da je floksera napela sve državne siemenjake, amerikanskih loza. Nije nam stvar najbistrija. Čujemo, da je Taljansko ministarstvo naložilo, da se svi okuženi sjemenjaci unište.

Po viestim koje nam dolaze iz pekratine, radošću razabiremo, da usjevi dobro stoje; usuprot tomu većina tuži se, da ove godine neće biti ulja, jer da se nije pokazalo reše. Vinogradi u obće dobro. I u onim okolicam gdje se narod bojao nedaće (mače, luga, oidium), reč bi da nije stvari. Jedino kotar Šibenički plaća ljetos slano porez na krupu, jer se sad opazava, da je grad na uskrni ponedjeljek nanio više štete no što se iz prvine mislilo.

Ministarstvo za poljodielstvo otvorilo je natječaj na dvi stipendije od 250 fiorina svaku, u trajnosti 3 godine, za one, koji kane izučiti gospodarstvo na gospodarskoj učionu „Francisco-Josephinum“ u Mödlingu. Zahtjeva se da je natjecatelj navršio 16 godina, i da je svršio nižu srednju učionu. Naukovni je jezik njemački, a njemački je razpisan i natjecaj, koji je otvoren do 31 kolovoza t. g. Molbe upraviti je: An der Direction des „Francisco-Josephinum“ in Moedling.

Slavonsko gospodarsko društvo izabralo si je novog tajnika u osobi vriednog gospodina Gjura Ilića. „Gospodarski list“ kojeg izdaje goriočeno društvo, opet je oživio pod svojim novim urednikom.

Hrvatska zemaljska vlada izdala je naredbu o štedovnim i pomoćnim zadrugam. U toj naredbi nalaže se svakoj podžupanjskoj oblasti, da nastoji, da se odmah u svakome prikladnome mjestu podžupanije takova društva ustroje. A kod naš? Ostaju lihvari (kamatnici)...

Veseli nas, da slana nije naniela velike štete. Tako nam pišu iz Paga i Raba, da tamo nije bilo slane, a po drugim mjestim gdje je pala slana, nije naniela štete koliko se u prvi mah mislilo. Jedino su ponešto ozledjeni vinogradi u Vodice i okolici.

Predsjednik austrijanskoga voćarskoga društva, gosp. H. grof. Attems moli nas, da mu javimo, koju vrst voća šalje Dalmacija najviše u trgovinu, u kojoj množini, kamo, i tko to voće šalje. Gdje se u pokrajini najviše voća proizvadi, koji su najjači trgovci, i ako će sudjelovati u Trstu pri skupnoj izložbi, prisedjena voća. Molimo sve proizvođitelje voća, kao i trgovce, da nam dojave koliko voća proizvadjaju i kamo s njim trguju; a žele li sudjelovati skupnoj voćarskoj izložbi, tad jim se prijaviti nami, a mi ćemo im dati potrebite razjašnjenja.

C. K. ministarstvo za poljodielstvo u Beču izdalo u posebnoj knjigi sve zakone, naredbe i objave odnoseće se na gospodarstvo (Gesetze, Verordnungen und Kundmachungen aus dem Dienstbereiche des k. k. Acherbau — Ministerium I. Heft. Jahrg. 1881 Ciena 80 novč.). Ovom knjigom ispunjena je velika praznina, bud se do vjek u potrebi nije mogao nikako dočepati nijednog zakona, niti naredbe.

Engleška izdala je izvješće o uvozu žive marve za trijuh zadnjih godina. U tom izvješću čitamo, da je uvedeno godine 1879 1880 1881
Volovâ i bikovâ 186,371 glavâ 317,505 gl. 251,635 gl.
Kravâ 22,349 „ 33,445 „ 31,056 „
Telića 39,172 „ 38,999 „ 36,683 „
Ovacâ i janjacâ 944,869 „ 940,991 „ 935,241 „
Svinjâ 52,267 „ 51,030 „ 24,273 „
Kako se iz ovog izvješća u Engleškoj uvadja se svake godine sve to manje blaga, a taj manjak u uvozu proiz-tiče otdud, što se u Engleškoj goji sada više marve no što se je prije gojilo. Kod nas biva se proti onom, uvadja se svake godine više blaga. Savjetujemo gospodaram, da sliede primjer Engleške, u marvi leži gospodareva snaga.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Pitanja:

34. Kako se bistri vino hladetinom (gelatina)?

N. K. u. O. (Split).

Prva je dužnost vinara providiti dobre i čiste hladetine (gelatine). Najbolja dosada za bistrenje vina uporabljena hladetina jest takozvana „Gelatine Lainé“ — u novije vrijeme upotrebljavaju i preporučaju jako hladetinu „Weinlaube“ i kažu da je bolja od Lainé; a i jedna i druga prodaje se u omotcim od 1/2 kilograma, po 2 fiorina svaki pojedini omotak. Obično se računa,

30 gramâ hladetine po hektolitrâ vina. Ovo 30 gramâ hladetine raztopi se u $\frac{1}{2}$ litre vode, (da se raztopi kilogram hladetine hoće se 16 do 18 litara vode). Hladetinu se izsiečka na male komadiće, pa stavi da se kakovih 30 sati moći u vodi. Po zatim odlije se ova voda, stavi se hladetina u čistu zemljanu ili ocaklenu posudu, dolije se voda, u razmjeru gori navedenu, pa se uz neprestano mješanje, ugrije do 40 ili 50 stupnja C. topline. Ovako se hladetina najbrže raztopi. Ova raztopina pusti se da ostine, pa se u gorinavedenom razmjeru pridoda vinu. Dok se dolieva hladetina vinu, mješa se neprestano drvenom šibom. Zlo čine oni, koji mješaju hladetinu sa vinom pomoću željezne šibe ili lanca; željezo se lahko spoji treslovinom, pa je uzrokom, da se vinu boja promieni. Obično da se izbistri 50 hektolitarâ zdrava vina uzme se $\frac{1}{2}$ kilograma hladetine. Fina vina, koja obiluju mirisom čiste se sa više opreza, jer lahko da izgube svoj ugodni miris. Samo 300 do 400 gramâ hladetine rabi se da se izbistri 50 hektolitarâ takova vina. Tvrdâ, mutna, tezljiva vina bistre se mnogo teže; na 25 hektolitarâ takova vina jedva je dosta 1 kilogram hladetine. Primjetiti je, da se hladetinom bistre većinom biela (žuta) vina, crna vina riedko kada, ako se crno vino bistri hladetinom, tad se 300 do 400 hektolitarâ crna vina izbistri sa $\frac{1}{2}$ kilograma hladetine. Crno vino bistri se mnogo bolje sa bielancem od jaja. Nekoja se vina jako teško bistre, tomu je uzrokom ili što je vino jako slabo, ili pak što u vinu nema dosta treslovine. Ako je vino slabo tad se nemože hladetina sgusnuti, niti se može napraviti u vinu mrieža od hladetine, koja je potrebna tad se vino izbistri. Takovu vinu primiešati je jedno osam dana pred bistranjem nešto malo čiste vinovice (alcohola). Imali u vinu malo treslovine, tad se raztopi u 2 litra vina 25 gramâ treslovine (tannina) i to se primieša na 250 litara vina. Osam dana kašnje može se izbistriti vino hladetinom.

35. Može li se pri oplemenjivanju voćakâ, odmah tako postupati, da se kašnje uzgoji visoka, jal patuljasta voćka?

X. Knin.

O tom nema dvojbe. Voćar može pri navrćanju mladih voćakâ (jedno i dvogodišnjih) odmah odlučiti koja će mu biti visoka, a koja patuljasta rasta. Hoćete li da uzgojite patuljastu jabuku ili krušku, tad ju navrnite na divljaku od dunje (bakvače, pero codogno). Da se uzgoji patuljasti badem navrće se na šljivu; patuljastu trešnju na trnulu, dočim da se uzgoji visoko voće navrće se plemeniku na istoimeni divljaku, pa se jobrezivanjem i klaštrenjem, dade onaj oblik, koji se želi imati.

- S -

36. Ljudske izmetine jesu li dobar đubar? Kako se upotrebljavaju?

M. S. (Dubrovnik).

Sljedeća škrizaljka od Dr. C. Heidena uvjerit će vas o dobroći ljudskih izmetina: Kroz godinu dana izadje iz čovjeka kilogramâ

	Friške	Suše ostane	U tom ima ustrojnih tvari	U tim ustrojnim tvarim ima dušika	a Pepela	Fosforne kiseline	Pepelike
Izmeta (faeces)	48.8	11.1	9.9	0.75	1.65	0.490	0.235
Mokraće	438.0	28.3	18.2	4.40	5.00	0.650	0.835
Ukupno	486.8	34.4	28.1	5.15	6.65	1.140	1.070

Slobodno može se računati, da svaki čovjek izbači iz sebe na godinu $\frac{1}{2}$ kubična metra izmeta; a jedan kubični metar friških ljudskih izmetina teži 930 kilogramâ.

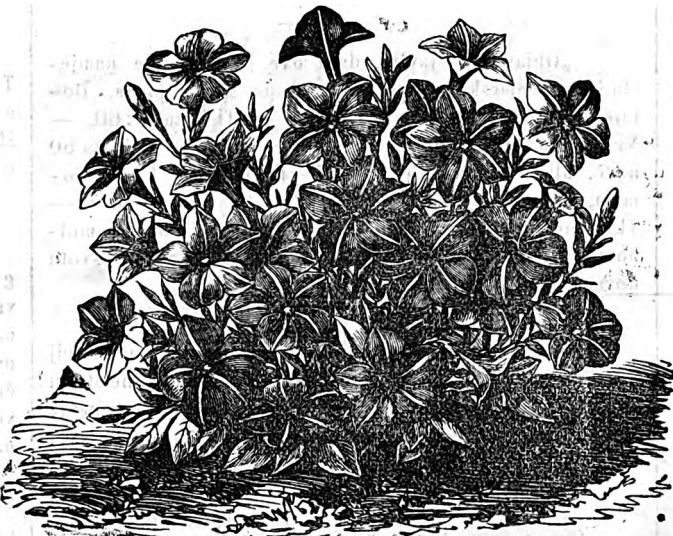
Ljudske su izmetine tim bolje, čim se čovjek bolje hrani; izmetine onih koji se hrane samo pirom ili pirinčem jako su slabe vrijednosti. Ljudske izmetine mogu se odmah upotriebiti; naime, odvezu se na polje i podoru. Drugi opet, kao n. p. Belžijanci običavaju razblažiti (razvodniti) ljudske izmetine vodom, pa ih u osobite željezne lagve prenašaju zimi na polje. Treći primiešaju ljudskim izmetinam raznih drugih tvari, pa iztjeraju iz njih vodu umjetnim načinom i prave tako zvani Poudrette t. j. suhe, smrvljene, izmetine. Premda je velika vrijednost ljudskih izmetina ipak, daju čovjeku mnogo zano-

veti, jer sadržaju u sebi mnogo vode, koja oteguje svaki rod. Kako da se razkuže (disinficiraju) negovorim vam ništa, jer su to sredstva, koja mi još nemožemo uporabiti. Tko ima dobro uređeno djubrište tomu neće prouzrokovati ljudske izmetine nikakove zanoleti. Taj sve kućne izmetine nek razbaca svakog dana po djubrištu, pa da mu nesmrde, neka ih posiplje zemljem, pepelom (lugom), slamom, smećem itd. Razumieva se, da ovakav gnjoj valja često prekopati, jer se samo čestim premetanjem podupire podpunu i brzu raztvorbu djubra.

37. Kako da iskorienim medič sa kupusa?

M. V. u G. (Imotski).

Nismo sasvim na čistu, što vi razumieuate pod medičem. Obično rieću medič označiva se jedna tajnocvjetna bilina, koja se razvija na kupusu i prouzrokuje mu bolest. Pojavlja se na mladu kupusu, kad je ovaj zasadjem na prevlažnoj zemlji, ili ako se proljećem toplina mienja jako naglo. Ova bolest prouzročuje velike štete, niti se je proti njoj dosad koje sredstvo upotrebilo, bud izčezne dok nestane gorinavedenih uzroka. Neki zovu ovu bolest „medljika“. Cienim da vi tamo zovete medičem neke sitne crne, zelene ili pepelaste mušice, koje se razvijaju na kupusu u velikoj množini, pa ga čine ogavnim i sisajuć mu sok prieče njegov razvitak. Te mušice (aphis) dadu se utamaniti na sljedeći način: a) posipati pepelom, b) polievati vodom, u kojoj je raztopljeno čadje, c) polievati sapunjačom (lušijom), d) polievati ukropinom od izkunanih prostataka od cigara, e) uzme se $1\frac{1}{2}$ vagana čadje, 1 vagana drvena ugljenja u prahu i $1\frac{1}{2}$ kg. vapna (japna, klaka), to se sve drži u vodi i češće mieša za 10 ili 14 danâ; kašnje se prociedi, pa polieva bolestni kupus. f) Kao najbolje sredstvo proti mediču preporučuju u



Slika 44. Campanula speculum procumbens.

novije vrijeme ukropinu od iskuhana lišća od potlicana (rajčice, pomodoro, solanum lycopersicum), i ovim polievaju napadnuti kupus. Da ova ukropina bolje djeluje preporučuju uz lišće patlicana kuhati i malo sumporna cvjeta. - p -

B. Pitanja, koja će se unaprijed riešiti.

38. Kraj vrta mi teče rieka, želim napraviti si vodomet; rekoše mi da probijem kćem u zemlju dok nadjem vodu, pa da u tu šupljinu zavučem ciev, a ono da će voda sama u vis. Jeli to moguće? Lako da taj posao izvedem?

M. P. u R. (Dubrovnik).

39. Okopanjem okopavina pospječi li se žetva istih ili ne?

A. L. u N. (hrv. prim.)

ANTE I MIJAT.

M. O Ante zdravo, kamo sa to žute karte. A. Veselo Mijate, evo do pošte. M. Kog ćeš belaja na poštu? A. Idem da pošaljem 3 fiorina na izplatu „Gospodarskoga Poučnika“. Pô godine je, da ga primam, a još nisam platio. M. Evo ti na, pošalji i moja 3 fiorina, jer je plaćat novine točno i unaprijed.

Savjeti.

Lak je način štednje. Troši manje nego dobivaš. Plati odma ako duguješ, nit ikad upadaj u velik dug... Neračunaj nigda na dobitak u travi, nit se ujme njega duži. Smiles. Što je luksuz? Po meni sve ono, što je suvišno da čovjeka učini sretnim. Gioberti.

Uzgoj je duševni hljeb. Mazzini.

Dojedač čovjek, do zadnjeg časa svoga života, treba da nastoji, da uzgaja sam sebe.

D'Azeglio.

Roditelji! Najbolju oporuku što će te ostaviti vašim sinovima, to je dobar uzgoj. Cantù.

Naučiti sinove na dobro, to je nadragocjenija baština, koju im možemo ostaviti. Tako možemo reći da smo i nakon smrti korisni.

Mantegazza.

Mudri su bili stari Rimljani, kad su istim imenom nazvali hrabrost i kriepost. Junak je onaj koji odoli napasti isto kô onaj što svlada najžešćeg neprijatelja. Tko se ponosi visokom pameću a ne zna sobom upraviti, nevoljan je mudrac. Tko ne zna štediti, sve da zna dobiti, mala mu hvajda. Na najprostiji se način može biti stedišom. Troši manje nego dobivaš, pa pik! To je prvo pravilo. Dio svoga dobitka uvijek stavi na stranu. Drugo pravilo, da odmah plaćaš i da ne padaš u velik dug. Misli uvijek na budućnost. Lakomcu je blago kumir, a štediši samo način kojim može biti zadovoljan i čistit. Prva je dužnost čovjeka da sebe povisi i bližnjemu koristi. Radi, jer još stari pogani su rekli, da je rad nagrada, kojom su bogovi dobre obdarili. Radi da te ne bude pitala starost gdje ti je bila mladost. Samo tko radi sladko opoćiva. — Da je naš pripoljac čvrst i uztrajan kao primorac i zagorac nebi se vidile onolike ledine oko naših polja, pa bi bilo i malko ljudske živovnje naših težaka, koji ako knjige i ne znadu, vide što je bolje i ljepše. Zapre li samo jedno kolo u kakvu stroju, naopako. Ne gazi li dojedač staljš pravom stazom, nema podpune sreće u domovini.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tek. g. 1882.

— Pekas I. — Zorić A. — Šibenik — Vitezić D. r. D. nar. zas. — Beč.

— Milavić L. žup. Dicmo — Lazarević A. uč. pr. — Arbanasi — Ljubić K. nar. zas. — Makarska.

— Gosp. Ladavec J. žup. — Karkavce — Onu forintu i pô zapisali smo na račun predbrojbe za t. g.

— Gosp. Gršković T. — Kraljevica — Cvietachu smo odposlali, o kavici imate svaku točno u broju 2 „Gosp. Poučnika“.

— Gosp. Milavić L. — Dicmo — Pišite nam buduće jeseni koliko cimpresa trebate, a mi ćemo se pobrinuti, da vas obskrbito.

Gosp. Urić — Ivanović G. — Biograd — Primili smo i ubilježili na račun predbrojbe za t. g.

— Gosp. X. — Beč — Dobra originalna radja plaća se u razmjeru od 40 flor. po tiskanom arku u osmini. — Dobar prevod a razmjeru 25 florinâ po tiskanom arku u osmini. Sve ostalo prama vrijednosti. Nego svak je dužan kazati, kojim se je knjigam pri izradjivanju služio. Jeli prevod iz kojih stranskih novina, tad je točno navesti ime novina, iz kojih stvar potiče, jer nismo radi, da nam tko predbaci, da tudje, pod svoje prodavamo.

— Gospodji Bogišić — Pohl — Mariji — Cavtat. Do danas, nije nam još dostavio ništa.

— Učitelju biljogojcu. — U sbiroi sjemenja za učionske vrtove imade 160 vrstih sjemenja. To sjemenje teži 10 kilogramâ, 800 gramâ. — Dosad kupile su nekoje učione iz Bosne i iz Hrvatsko rečenu sbirku za njihova vrtove, dočim iz Dalmacije nabavila ju je jedino učiona u Posedarju.

— Gosp. I. — Zadar — Prostor lista nedopušta nam, da svakome u listu javimo, kad mu pošaljemo sjemenje, ili naredjeno orudje. Dosta je da objavljujemo uplatu na list. Koncem polugodišta, dat će mo točno tiskano izvješće o sjemenju i orudju nabavljenju preko našeg upraviteljstva.

— Gosp. Sa Čikole — Druš — I mi smo od Vaše; nego vidite da činimo što možemo, jer do svakog znanstvenog koji nije poznat, dodajemo u zaporcim sve pučke nazive, koji su nam znani. Dobro bi bilo, da se sakupljaju izrazi, a da se jeduće može ustanoviti znanstvena i obća gospodarska terminologija.

Molimo sve one, koji još nisu uplatili predbrojbu, da nam ju blagoizvole poslati, jer nam je do uređenja knjiga.

Uprava „Gospodarskoga Poučnika“.

Prilog Broju 11 „Gospodarskoga Poučnika“

Izkaz

o četveromjesečnome radu „Gospodarskoga Poučnika“ t. j. od svojeg postanka dne 1 prosinca 1882 do 1 travnja 1882.

«Gospodarski Poučnik» obiskrbio je raznovrstim sjemenjem:

Tekući broj	Ime i prezime osobe	Ime mjesta	Vrst sjemenja po hrpinam	Vrsti sjemenja u broju izraženo	Težina		Vriednost	
					h/g	g	fior.	nov.
1	Milkotin Ante posj.	Kaštel Stari	Povrća i okopavinā	10	34	—	17	70
2	Šimić O. Mate žup.	Gradac	Povrtlina, okopavinā jagodā	13	21	300	4	89
3	Kuliš Ante učit.	Okraj-Knin	Povrtlina	18	—	900	3	55
4	Ivanković pop Mate	Ervenik	Povrtlina, okopavinā	70	25	300	14	69
5	Knežević Petar	Skradin	Žitarica, okopavinā, povrtlina	4	27	120	7	09
6	Jurić Šimun posjed.	Sinj	Okopavinā	3	21	—	3	60
7	Fabiani Jakov pos.	Metković	Žitarica, okopavinā, povrtlina	8	120	200	14	53
8	Dešković Ivan pos.	Katuni	Okopavinā, povrtlina	7	104	—	17	98
9	Granić Mihovil J. žup.	Muč gornji	Okopavinā, povrtlina, sočivnicā	9	9	20	2	63
10	Vičić Raimir žup.	Humac gor. Brač	Povrtlina, kavice	14	—	400	1	62
11	Vidović Nikola posj. i bilj.	Skradin	Žitarica, okopavinā, sočivnicā	4	60	—	15	29
12	Nakić Vojnović G. posj.	Skradin	Okopavinā, povrtlina	10	24	—	10	35
13	Alfirević Joso žup.	Starigrad-Obrovac	Povrtlina	8	1	600	2	86
14	Pavlinović Todor žup.	Rogosnica-Trogir	Okopavinā, povrtlina	20	10	200	5	26
15	Vrčić Mihov. učit.	Grabovac	Okopavinā, povrtlina, cvieća	44	3	900	6	67
16	Čitaonica Narodna	Baška	Okopavinā, sočivnicā, povrtlina	7	62	—	9	09
17	Wolf Matija tež.	Kraj	Okopavinā,	2	50	800	6	14
18	Bakija Srečko žup.	Pakoštane	Okopavinā, povrtlina	12	50	200	9	22
19	Bujć Katinka	Starigrad-Hvar	Okopavinā, povrtlina	30	205	—	20	27
20	Mlinar Ivan trg. i pos	Knin	Okopavinā, sočivnicā, povrtlina	13	52	100	9	05
21	Sprljan Joso pos.	Vodice	Okopavinā	5	20	—	5	08
22	Čorić Stjepan pos.	Vodice	Povrtlina, cvieća	12	—	100	1	—
23	Pavišić Ivan žup.	Novoselo-Selca	Penjačića	3	—	600	—	30
24	Pavlinović kan. Mihovio	Makarska	Okopavinā, penjačića	4	7	250	2	34
25	Dolić D. učit.	Knin	Cvieća	6	—	150	—	47
26	Popović Gjuro učit.	Crojelovo (Bosna)	Okopavinā, povrća	8	3	700	2	68
27	Štambuk Ivan B. trg. pos.	Selca	Sočivnicā, povrtlina,	21	2	100	6	83
28	Gršković Toma tež.	Kraljevica	Travā, krmnih rastlina, sočivnicā, kavice	22	5	250	8	85
29	Klaić Vuko pos.	Popovići	Travā, krmnog bilja, kavice	13	1	450	2	26
30	Barić pop Mate	Grohote-Šolta	Povrtlina, kavice	4	1	200	1	38
31	Buzolčić Josip pos.	Novigrad	Krmnog bilja	1	2	100	3	36
32	Jović Vladimir uč. r.	Knin	Cvieća	30	—	300	—	65
33	Purgić O. August.	Fojnica (Bosna)	Sbirku za p. učione	165	10	200	6	—
34	Šimić Filip pos.	Igrane	Povrtlina, sočivnicā	14	6	900	3	18
35	Masovčić L. pos.	Sinj	Okopavinā	2	50	—	5	85
36	Anzelinović Šimun žup.	Drvenik	Okopavinā, povrtlina, cvieća	28	5	600	2	22
37	Gospodarska Podružnica	Slunj	Kavice	1	1	—	—	90
38	Zanić Vinko pos.	Novi-Vinodol	Krmnog bilja	1	2	900	3	62 1/2
39	Bogišić-Pohl. Maria	Cavtat	Kavice	1	1	100	—	90
40	Kotarsko Poglavarstvo	Bjelina (Bosna)	Sbirku za puč. uč.	165	11	300	6	42
41	Pučka Učiona	Petrovina	" " " "	165	10	700	6	42
42	Pučka Učiona	Posedarje	" " " "	170	10	800	6	42
43	Locas D.r Š.	Šibenik	Povrtlina	1	1	—	3	—
44	Lapenna Ante trg. i prav.	Šibenik	Trgovačkog bilja	1	—	400	3	—
45	Markovina Ivan pos.	Novalja	Trgovačkog bilja	1	—	150	1	60
46	Fenzi cōnte F.	Šibenik	Okopavina, sočivnicā	12	3	200	2	17
47	Miošić Frane uč. rav.	Brist	Kavice	1	—	500	—	50
48	Werk Ivan čin.	Šibenik	Cvieća	10	—	100	1	30
49	Fabiani Ante pos.	Starigrad	Cvieća	6	—	60	—	60
50	Pokušaliste gospodarsko	Šibenik	Okopavinā, žitarica, sočivnicā, povrća	60	12	—	14	50
51	Zanchi Petar pos.	Šibenik	Sočivnicā, povrtlina, cvieća	20	11	800	18	49 1/2
52	Škarpa Vicko žup.	Žaton	Okopavinā, povrtlina, cvieća	12	6	100	2	—
53	Dobrota Velimir paroh	Skradin	Povrća	14	—	600	1	02
54	Milavić Lovro žup.	Dicmo-Sinj	Sočivnicā, povrća, cvieća	27	1	10	3	04
Sveukupno				—	1074	630	310	84

Iz ovog izvješća vidi se da je po upraviteljstvu „Gospodarskoga Poučnika“ bilo obiskrbjeno 56 (petdeset i šest) stranka raznovrstim sjemenjem n sveukupnoj težini od 1074 (hiljadusedamdesetičetiri) kilograma i 630 (šestotrideset) grama, a u vriednosti 310 (tristodeset) forintih i 84 (osamdesetičetiri) novčića. — Svega bilo je 96 naručba od 57 stranaka. Od ovih dovoljiti samo podpuno 54 stranke, 2 nepodpuno, jer u mogućnosti; 1 stranka nije bila uslišana, jer se neodzvala razjašnjem, koje smo pismeno tražili. — Sjemenje razposlano je 32 strankam poštom, 20 strankam Lloydom i železnicom, a 4 strankam privatnim osobam.

B. Orudje i Strojevi

nabavljeni preko Uprave „Gospodarskoga Poučnika“.

Slovo naručbe	Ime i pribivalište naručitelja	Broj komada	Naručeni predmet	Vriednost	
				for.	nov.
A.	Tartaglia pl. Petar - Split	2	Ul.šta (kašnje)	12	—
		1	Strcaljku	2	—
		1	Nož, za saće	—	37
		1	Kukasti nož	—	33
		1	Zekuku	—	42
		1	Hlista	—	65
		1	Kadilo	1	40
B.	Šimić O. Mate - Gradac	1	Kuhinjsku pilu	7	—
C.	Ljubić O. Jerko - Humac	1	Košnicu stojeću	6	—
		1	„ ležeću	4	—
		1	Vrcalo	7	65
		1	Tisk za saće	11	—
		1	Vrača za omatati	—	90
		1	Jež	—	40
D.	Ratarski tečaj - Šibenik	6	Komada englež. vrtl. orudja	3	60
		2	Plivila	—	80
		2	Srpca	—	40
		3	Zapca	1	47
		3	Kolčica za sadnju	—	90
		2	Zareznikomorca	1	20
		2	Vitlice	1	96
		1	Čvrsti vrtlarski nož	—	60
		1	Nožice za klastrenje živica	3	60
		1	Nožice za špojanje (navrćenje)	3	60
		1	Čistilo	—	60
		3	Stružilo	2	22
		1	Podkosar	—	70
		3	Orudja za oplemenjivanje	2	25
		2	Okopavače	1	20
		1	Pilu	1	30
		2	Voćarska noža	1	07
		1	Groblje	1	—
		1	Rovilo	—	75
		1	Lopatica	—	50
		12	Skrinjica za ptice	3	85
		12	Komada čvrstog radničkog orudja (1 kutija)	6	65
		1	Tisk (50 litara sadržine)	20	—
		1	Šjekira	—	90
		1	Tisak za sokove (5 lit. sadržine)	6	—
		35	Komada stolarskog orudja (1 kutija)	19	85
		2	Maslanjače	—	40
		2	Zavijače	—	90
		1	Polužica ručna na dva šerafa	1	75
		2	Osojka	1	52
		2	Crtala (na šaraf)	—	48
		2	Stiskala	2	—
		1	Danjaka blanja	1	25
		1	Prosta blanja	—	75
		1	Ostrug	3	40
		3	Pristroja, kojim se prave okvirići zakošnice	2	35
		1	Stolarski stol	19	50
		5	Primjeraka za jednostavno pletivo slamom	—	83
		2	Košarice dvojaka pletiva (slamnate)	—	30
E.	Čikara Paško - Šibenik	1	Grablje	1	—
		1	Srpac	—	20
F.	Didolić J. F. - Selca	1	Plivilo	—	40
G.	Merkela D. - Žigovošće	1	Sumpornjaču	3	50
		1	„	3	50
	U naručbi je:				
H.	Manastir - Prvić	1	Tisk (225 litara)	73	—
L.	Živković Šime - Zaton	1	„ (375 „	108	—
	Sveukupno komada	147	U vriednosti forinta	382	32

Sedam stranaka obskrbljeno je su 147 komada orudja i strojeva u vriednosti od 382 (tristosamdesetidvi) florinte 32 (tiridesetidva) novčića. — Riešilo se još uz to 83 stavljena pitanja, i to 30 javno u „Gospodarskome Poučniku“, u 53 pismeno. Podielilo se je 27 zapitanih savjeta, dočim ostalih 13 zapitanih savjeta nije se moglo podieliti, jer nisu bile točno poznaate, sve odlučujuće miestne okolnosti.

Šibenik, travnja 1882.

Uprava „Gospodarskoga Poučnika“.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 7 franaka na godinu
Uvjetbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Cliché računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravništvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danā
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Svibnja 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Svibnja 1882.

Carina na žito.

Kad se je početkom ovog vieka Smithov narodno-gospodarstveni industrialni sustav, po amerikanu Caray, po Thiersu, Bismarku, Kardoffu itd. stao mienjati u protecionizam, nije nitko, možda ni najveći pristaše ovog narodno-gospodarstvenog sustava mislio, da će se sistemom zaštitne carine, zaseći do žrtvovanja jednog uda, na obranu korist i razvitak drugog.

Kako je poznato u svim zemljama neproizvadjaju se jednako žitijā; briegovite i krševite pokrajine i predjeli proizvodjaju razmierno mnogo manje žitijā od pokrajina i predjela u kojim obiluje ravnih polja i oranica. Austro-Ugarska država u svakoj polovici države proizvodja raznu količinu žita. Tako n. p. Translejtanija proizvodja puno više žita, no što može potrošiti, dočim Cisleitanija u najobilnijim godinama žetvom žitijā može zasititi svoje žiteljstvo za godinu dana.

Translejtanija daje svog žita drugome svijetu, a ona u svojoj kući ima Erdelj ima Najtru i još koji predjel, gdje nema kruha ni za pol godine. Dapače Hrvatska i Slavonija svojim žitijam, obskrbljuju drugi svijet, a kod kuće im je hrvatsko primorje, koje proizvodja žita za kakav mjesec dana.

U Cisleitaniji je isto; većina pokrajina proizvodja žita, koliko njihovo žiteljstvo troši, nekoje su doduše aktivne, ali to žito ide preko granice u Niemačku; dočim ima pokrajina kao: Tirol, Gorica, Istra, Salzburg i naša sretna Dalmacija, koje nedavaju žitijā ni za 1/2 godine.

U uvodnome članku broja 7 naveli smo točno za koliko se povišuje carina na žita i na druge gospodarske proizvode. Novim protecionalnim carinarskim sustavom htjelo se obteretiti uvoz s vana, poduprijeti domaću gojitbu, domaći potrošak na korist domaćih proizvoditelja. Ako je to načelo donekle istinito i pravo nije ni dobro ni koristno. I zbilja koja korist Dalmaciji, da u Ugarskoj urodi puno i obilno žita, pa da je jeftino, kad prenos iz Ugarske u Dalmaciju više stoji, nego što iz Rumunjske ili Rusije preko Ornog, Sredozemnog i Sinjeg mora, a ciena nuzto ugarskom ili drugom austrijskom žitu za 10 i 20 po sto viša no što je ruskom i rumunjskom?

Da nas je pogodila carina onako kako bijaše predložena, to bi bio zadnji udarac ovoj siromašnoj zemlji. Hvalevriednim nastojanjem naših zastupnika izposlovali su se nekoje polakšice, te će biti dozvoljeno uvadjati u neke luke, neku stanovitu množinu žita prostu carine. — Ali uz sve te polakšice po svoj prilici da će ciena kruhu poskočiti.

Nego budimo iskreni; zakon koji nam danas daje nekih polakšica jeli viečan? Sutra, političkim promjenam, sve polakšice, koje su naši častni zastupnici na Carevinskome vieću izposlovali, mogu biti dignute, pa eto nam onda i glada i golotinje. Ali mi nesmiemo prekrštenih ruku, očekivati taj dan, dužnost je naša, da se

na vrijeme brinemo, da uredimo naš način gospodarenja, da proizvodjamo u pokrajini što više žita, e da nam taj udarac nebude smrtonosan. Gojiti je više krmnih rastlina e da se može hraniti više marve, njegovati bolje marvu, sakupljati i pomnjivo baratati djubar, pa obilno dju-briti njive i oranice. Brinuti se za nabavu siemenā onih vrsti žitija, koje podnebnim, zemljišnim i mjestnim okolnostim najbolje odgovaraju, čistiti, njegovati usjeve, pa eto odmah obilnija žetva osigurana. Na gospodarskome pokušalištu u Šibeniku, sijalo se za kušnju 26 vrsti žitijā, pa premda su kušnje izvedene na malo, ipak se uvidilo da sljedeće vrsti najbolje odgovaraju našim podnebnim i zemljišnim nevoljam, te da daju jedra, dobra i obilna ploda.

1. *Od pšenica*: Ježasta pšenica (*triticum vulgare*); engleška modra pšenica (*triticum durum*), krupnik ili poljska pšenica (*triticum polanicum*), siciljanska pšenica (*triticum dicocum*).

2. *od pira*: lijetni pir (*triticum amilcam*), jednozrnjak (*triticum monococum*), crveno baršunati pir (*trit. spelta*), crni pir (*trit. spelta*).

3. *od raži*: Ivanjska raž (*secale cereale*).

4. *od ječma*: Arabski ječam (golić = *hordeum trifurcatum*), Nampto šestoredak (golić = *hord. vulgare*), šestoredak (*hord. hexastichum*), crni dvoredak (*hord. distichum*), paunski ječam (*hord. zeogrithum*).

5. *od zobi*: pjeskova zob (*avena strigosa*), crveni barjaktar (*av. nuda*) i ruska zob (*av. sativa*).

6. *od kukuruza* (*zea mais*): cinquantino, quarantino; Macchienchio pignoletto i konjski zub ili američanski velikozrni kukuruz.

O preredjivanju voća.

A. PEKMEZI (conserva).

Prave se iz voćnog mesa, sa cvietom od voća u prašku, ispuhanim i raztopljenim sećerom itd. Jako se različito pripravljaju, a mi ćemo navesti potanko opis za svaku pojedinu vrst.

a) *Pekmez od krušakā, jabukā, prasakā (antića) i kajsijā*. Uzme se 1/2 kilograma, kojemu drago od gori navedenih vrsti kad su podpuno zrele, izčiste se, obrubi se koža, izvadi se pačka ili zrnje, odreže se ako je štogod drvovine, izgnječi se dobro i kuha se doklen ne zagusti. Dok se kuha mješati je neprestano, da ne zagori. Kad je izkuhano primješa se štogod voćna cvieta u prahu ili koji drugi miris, dočim je bolje nepridodavati ništa, jer je miris dotične vrsti voća, najbolji miris za dotični pekmez; i još se pridoda 800 gramā sećera, raztopljen u vodi i iskuhana. Pomieša se sve dobro, skupa se prokuha još jednom, da dobije potrjebitu gustoću, pa razastre na pliticu da se suši. Ovo biva kad se pravi gusti pekmez.

Žitki pekmez ne kuha se jako, kad je gust po prilici kao med, onda se metne u staklenice. Ove se metnu za nekoliko časā u toplu vodu pa se dobro začepi. Najbolje je zasmoliti ili privezati pergamentnom hartijom, jer ni smola ni pergamentna hartija nepropuštaju zrak. I gusti pekmez može se čuvati u staklenicam ili zemljanim loncim, koji se začepi.

b) *Pekmez od trešanjā*. Kilogram trešanjā bez pačkā i 1/4 kilograma crvenih grazdjica (*ribis-le = ribes rubrum*) ozrjenih i čistih, iskuha se u plitku loncu na tihoj vatri. U isto doba kuha se u drugom loncu 2 kilograma i 250 gramā sećera, tako dugo dok počme suriti. U ovako iskuhani vreli sećer, metnu se one iskuhane trešanje i groždjice, dobro se sve izmieša, a nastavlja se miešanjem, dok počme vrieti. Tad se snimi s vatre, pusti da ostine, pa se sahrani u staklenicam, kako je gori navedeno.

c) *Pekmez od malinā (lamponi)*. Napravi se najpre gusta raztopina od sećera, prociedi ju se, pa prokuha. Obično se raztopi 1 kilogram sećera za jedan kilogram malinā. Maline se izčiste, izgnječe, pa onda iztisne (zažme) sok. Ovaj sok se pomieša raztopinom sećera i postavi na vatru, da se kuha. Kuhanjem pravi se na površini puno piene, ovu valja šupljačom snimati, jer nepazili se na to, ostanu u pekmezu praznine pune zraka, pa se pekmez lako pokvari. Kad je dobro prokuhano, snimi se s vatre, pričekaj se da ostine, pa onda ulije u staklenice ili zemljane ocaklene lonce; dobro se začepi i sahrani na suhu, svježju mjestu. Pekmez od malinā, čuva se dugo, ali ako je mjesto gdje se hrani toplo, onda se uzljuti, a ljut pekmez mora se baciti, jer ako se jede lahko da nahudi zdravlju. P.

Predivno bilje.

U tekućoj vodi, moći se polaganije; tomu je uzrokom toplina vode, jer je tekuća voda uvijek studenija od stojeće. Evo kako Lombardezi moče lan u tekućoj vodi. Privežu više snopićā u jedan veliki snop, po prilici od 1 metra u promjeru, obterete svakog pojedinog kamenjem, pa puste da potone negdje podaleko od stana, e da smrdljive pare koje se dižu, ne hude zdravlju. Snopovi se svakog dana prevrću; i tim prevrćanjem zaprieči se da se na vlatju napravi okorina od sluzi, a u isto doba pospješuje se namakanje. Obično je u 6 ili 8 danā lan namočen; a to se pozna po tomu, što se vlakno lahko ciepi od drva.

Voda upliva jako na dobrotu vlakna. Lan namočen u bistroj i mlaćnoj vodi, daje izvrstno vlakno, koje je jako mehko i bijelo i svietli se. Jeli nasuprot voda mutna, studena, tad ti je vlakno debelo, slabo a boje sive.

Kako je već rečeno, u novije vrijeme namaču lan umjetnim načinom t. j. parom i toplom vodom. U tu svrhu priredjeni su za namakanje osobiti kotli i peći, u kojim se neodvisno od vremena i dobe godine, moči lan. Obično namoči se lan (takovim umjetnim načinom) u 60 ili 80 sati.

U Dalmaciji većina moči lan u moru; i u 15 ili 18 danā lan se dobro i podpuno namoči, obterete snopje kamenjem na dno mora, a da ga more neodnese, i netiču ga dok nije podpuno namočen. Ovo namakanje događa se kasne jeseni ili ranim proljećem, a često put i zimi.

Kao što to kod nas rade, isto tako rade i drugdje t. j. kad je lan namočen izperu ga, pa ga suše na suncu i zraku.

U Italiji namočeni lan, mjesto da razastru, metnu na kup, i drže ga na kupu 2 ili 3 dana t. j. dok se upali. Netom se stanu dizati iz stoga vodene pare, razbaca ga se odmah i razastre na tanko, e da se u 2 ili 5 ili 8 danā osuši. Ovim načinom postupaju Lombardezi, jer su iskušali, da se vlakno laglje odieliva.

Suh lan je trličati. Tko nije vidio trlice?

Pa kakove su trlice naših babá, takove su trlice po svem svijetu. I drugovdje u svijetu dižu babe ~~po~~ rukom trličnjak, dočim lievom podvukuju laneno snoplje, ali drugovdje ne kažu, da je trla baba lan, da joj prodje dan. Tamo trliča se lan, da se dobije vlakno, da se oprede konac i otka platno.

Iztrličano vlakno je još grebljati i česljati, dok postane sasvim čisto. Pri tom česljanju prelazi se iz redjeg česlja na gušći. Lan je sasvim čist, kad je vlakno sasvim odijeljeno od drvovine. Po česljanju dolazi bielenje. Laneno vlakno se bieli, da je ljepše, sjajnije. Najnaravnije bielenje jest na zraku pomoću sunca. Laneno vlakno, iztrličano, ogrebeno, počesljano i pritisnuto, metne se na sunce, da njegovim djelovanjem pobjeli. — Na brzo izbieli se lan, ako se umoči u vodu, u kojoj je raztopljeno vapnenog soličnika (chlorcalcium). — Obično raztopi se u 10 litara vode 1 gram vapnenog soličnika. Vlakno moći se u vodi jednu, dvj, a čak i 24 ure. Nego vapneni soličnik, djeluje razjedivo na vlakno, podgrizava ga; da se to štetno djelovanje poprieči, odmah kad se izvadi iz vapnenog solične vode, metne se u drugu vodu, u kojoj je raztopljen 1 deka gram sumporna kisela sodika (sumporna kiseli natron). U ovoj vodi ispere se dobro, pa objesi da se suši. Ovakova voda uništi štetno djelovanje vapnena soličnika.

Mnogi će pitati, a čemu gojiti lan, ako izuzam ono malo, što nam trebue za kućnu porabu, lan nema kod nas druge uporabe. Nema druge uporabe?... jer mi nećemo, ali kad bi mjesto svaku kupovat na metar, gojili kod kuće lan, preli i tkali; tad bi nam više novaca bilo u žepu, a bili bi i čistiji i bolje odieveni. — Pak ako ne pergo, ima tvornica platnenih tkanina gosp. C. Perrou iz Šibenika. Ta tvornica je zasnovana g. 1879, sa jednim krosnam, a sad ima 18 krosna, zaposleno je 54 ženka i mužkih t. j. jedna što tkaje, druga pomaže, a treća uči; otka se na godinu do 38,000 metara platna ili pamučnine, biva na svakoj krosni na dan 5 ili 10 metara, to zavisi od vještine i dobre volje. Laneno vlakno za tu tvornicu nabavlja se iz Italije. — Eto i tu, kad bi samo vlakna bilo, prodalo bi se, jer se sada i na vlakno koje dolazi iz Italije plaća carina.

Što je pak mnogo gore, da postoji ta tvornica malo koji naš trgovac znađe, pak nabavlja platnene stvari iz Trsta, uvjerenjem da su iz Italije, Nemačke, Engleške a kad tamo, to je platno tkano u tvornici gosp. Perrou. Nego dok trgovci neznadu, da takova izvrstna tvornica postoji, još kako tako, ali da carinarski uredi u carevini nevjeruju, da je to naš domaći proizvod, to je ono što te čudi; i čudi te tim više, bud gospodin Perrou, kad razašilja tkanine, obškrbi iste svieđočkom i carinarskim olovnom pečatom. — Unatoč svemu tome, druge carine nevjeruju, da je to domaći proizvod, pa hoće, da se plati carina, kao da je unešeno iz inozemlja.

Sve ove zaprieke su na štetu same tvornice. Često sam razgledavao tvornicu gosp. Perrou, a imao sam prilike, da razgledam puno tvornica u inozemstvu, ali mi je iskreno ispoviediti, da se u malo kojoj tvornici solidno radi, kako u tvornici u Šibeniku, a pri tom su cienne iste ili još manje, no što su na drugim tvornicama. Ovu tvornicu preporučamo svakome.

II. Konoplje.

Konoplje (*cannabis sativa*) je dvodoma (*Dioecia*) bilina t. j. ima biljka samo mužkim cvietom i biljka samo ženskim cvietom. — Ovoj bilini u Aziji je domovina, od tamo je kod nas uvedena, i sad je udomljena tako, da bolje uspjeva nego na svojoj kući.

Spada u obitelj koprivá (*urticae*) — raste 1 metar do 3½ metra visoko. — Prašnici su petolapni, dočim je pjestičko cvieće sulapno. Plod naliči orahu; dvosupan je, omotan u okorielejši časki. — Iz kojeg će siemena proklicati mužka bilina, a iz kojeg ženska nemože se unaprijed opredieliti, jer se to nepozna na siemenu, a sva iztraživanja Haberlandta, Leydheckera i drugih, nisu dali ništa stalna. — Obično iz zasijata siemena izraste polovica mužkih biljka, a polovica ženskih. — Konoplja nema od mnogo suvrstih, obično razlikuju nisko konoplje i visoko konoplje, ali se i tu baš nemože praviti razlika, jer u gustoj sjetvi ostane konoplje nisko, sije li se razdaleko radi siemena, tad izraste visoko. — Taljansko i elsasko konoplje je visoka rasta, dočim naše konoplje i niemačko je niska rasta; dapače opazilo se, da taljansko i elsasko konoplje kod nas izrodi t. j. od visoka pretvori se u nisku vrst.

Najbolje vrsti konoplja jesu: Bologneško konoplje, Elsasko, Sibirsko.

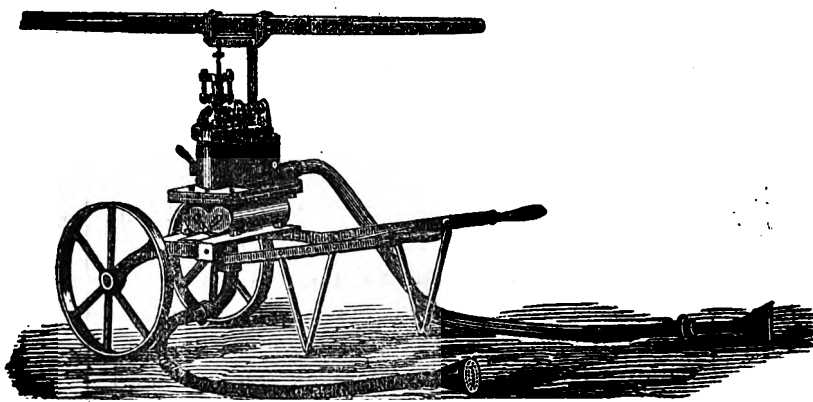
Podnebjje ne upliva toliko na konoplje. Opazilo se da vrlo dobro uspjeva na studenom sjeveru, a isto tako u suhim južnim predjelim. Naša pokrajina, Emilija i Marke u Talijanskoj davaju dosad najbolji lan; klija već pri toplini od 5 stupanja Celsiusa, ali mu najbolje prija toplina od 18 stupanja C. — Pri prvoj toplini proklija u 3 ili 4 dana, pri drugoj toplini u jedan dan.

Zemljište.

Ljubi debelu plodnu zemlju, da nije prevlažna, niti teška, niti žilava, da je dosta gnjojna i da ima duboku zdravicu. — Ovo je ono što ljubi, ali uspjeva vrlo dobro i na rahlim zemljama, osobito na pjesokovitoj vapnenjači, pa bila ona suha i slabe zdravice. Mi bi rekli, da je naše zemljište uprav konopljeno zemljište, jer smo imali prilike viditi na takovim zemljama konoplja, koje mu bi se i talijanci divili. Bolje uspjeva u dolini, nego na briegu, ali ako se dobro pognoji, tad se i sa briega izčupa izvrstna konoplja. Konoplje raste jako brzo, zato neka je zemljište dobro priredjeno i sasvim čisto, i da nije zasadjeno drvećem, jer konoplje netrpi zasjene.

Uspjeva više godina zasebice na istoj zemlji t. j. podnaša sam sebe, samo ako je zemljište dobro priredjeno. — Sije se obično po pšenici, ili okopavini, a uspjeva takodjer vrlo dobro po djetelini ili repici. U Talijanskoj, u okolici Bologne po sočivnicam. Posije se u tu svrhu boba, vučka ili grahorice, pa kad uzrastu do cvatnje podoru se, a na tu podorinu zasije se lan, koji izvrstno uspjeva. U Emiliji (Italija) rabi većina sljedeću četveropredielnu obhodnju. 1 godine konoplje (pognjojeno). 2. god. pšenica. 3. godine krmno bilje. 4. godine pšenica — ili ovu tropredielnu: 1. godine konoplje (pognjojeno) 2. godine. Krmno bilje. 3. god. pšenica.

Drugi odaberu dobar komad zemljišta i siju konoplje 4 do 8 godina zasebice, naravski je da svake godine obilno i dobro obradjuvaju zemlju. — Obično izore se zemljište u jesen,



Slika 45. Sisaljka i streljka.

pa onda opet u proljeće i dobro pognoji — ali oni koji dobro rade, oni oru zemljište pred sjetvom 3 puta, naime dva puta u jesen, a jedan put u proljeće. Neki pognoje odmah po prvoj orbi, a drugi po zadnjoj. Bud konoplja prija svaki djubar, to će vrst djubra odlučiti, dali će se pognojiti prije ili kasnije. — Obično gnjoi se konoplje stajskim gnjojem, ali su izvrstna gnjojiva: ovčiji djubar, smeće, ljudske izmetine, vapno, pepel, kosti itd.

Svaštice.

Kako se najbolje kuhaju korenjače. Repa rodakva, cviekla i sve druge korenjače najbolje je kuhati u komadu. Iskušalo se, da u komadu iskuhane postaju sladje i tečnije, a da pri tom neizgube svoju boju. Cviekla iskuhana u komadu ostane crvena, kao što je bila, kad se izvadila iz zemlje. Preporučamo našim gazdaricam, da nerezju korenjače na komade, niti da jim strugaju koru, dosta je odrezati postrane želice, pa onda dobro izprati. — X —

O promieni stajskog gnjoja. Gnjoj koji ti leži 2 ili 3 mjeseca i pregnjuje podosta, izgubi za ¼ do ½ ili 16 do 20 po sto svoje težine i svog objema. Leži li djubar još neko vrijeme t. j. dokle sasvim pregnjuje tad izgubi još ½ do ¾ ili 30 do 40 po sto svoje težine i svojeg objema. Tko dakle metne na djubrište 1000 kilograma prienosnog gnjoja, taj će, naći samo 500 kilograma zrele djubra. Polovica je dakle izgubljena. — b —

Nešto o dudovim i svilcim. Iz jednog hektolitra muravá dobije se 1½ do 2 kilgr. siemena. U kilogramu siemena ima 570,000 zrna, iz kojeg proklija do 100,000 dudića. Iz razvite uzrasle murve možeš ubrati 50 kilograma lišća, a ovim lišćem možeš hraniti do obahurenja 2000 svile-

nih buba. — U 1 kilogramu ide 600 do 800 kožuraka (bahura) — a kilogram svilene niti odprede se iz 10 do 11 kilograma bahura. Jedan ženski svileni leptir snese 800 jajá a 20,000 jajá teži 0.1 kilograma. Desetinu kilograma svilena sjemena plaća se 24 do 42 fiorina.

Gdje da nasadiš kvočke. Najveća je zanovet gazdarici, gdje da nasadi kvočku, kad joj ova poligava. Jedne nasadjuju na slami ili sienu, druge u bačvi, treće u kakovom zakutku, škrtolu itd. itd. — Elsaske gazdarice, kojima svijet pripisuje prvenstvo u peradogojstvu nasadjuju kvočke pod kakovo stablo na zemlji. Mnoge će pitati a zašto? Evo kako one to tumače: 1. da kakoši najradje poligavaju na zemlji. 2. Da se zemlja uzdrži duže topla, i to onakovom toplinom, koja je u prilog razvitku jajá. 3. Bud jajá primaju iz zemlje potrebitu vlagu; to se pile laglje izvali. Sve se gazdarice tuže, ili da jim se zaduži pilad u jaju, ili da se izvale mrtva, i krive radi toga kvočku, a kvočka ni kriva ni dužna. Drugi je tomu uzrok: pod korom od jaja ima tanka biela kožica, koju zovu košuljicom. Jesu li jaja nasadjena na slami, krpi, sienu ili perju, to se lahko dogodi, da sneštase vlage ta kožica postane čvrstom poput pergamene a pilad nema snage, da probije tako čvrstu kožicu, pa se zaduži. Ako su jaja nasadjena na zemlji, tad se ovo nedogodi.

O presadjivanju drveća. — Mnogi se tuže da jim se presadjeno drvo nije primilo, pa to svakako tumače. Presadjenu se drvu za presadjivanja, oštete vavjek nešto malo žile, uslied toga nemože drvo, dok se te neoporave, primati onoliko vode u se, koliko mu trebue, da nadoknadi onu, koja izhlapi, pa s nedostatka vlage usahne. Da tomu doskočiš, kad ti je do presadjivanja napravi kašu iz ilovače, vapna i osoke, pa tom kašom namaži dotično drvo. Kaša ova osuši se i okori, pa brani prosto izhlapljivanje vode. U nekoliko dana doblje drvo novih žila, koje primaju potrebitu vlagu u se; a do tad odpane gorinavedena okorina bilo po sebi ili ju kiša ispere.

O Kestenu. Malo koje drugo voće ima toliko ljubimaca i privrženika koliko kesten, pa se mnogi tuže, da jim se kesteni brzo pokvare, to da neznadu načina kako, da ih uzčuvaju. Gosp. je Magne pronašao jednostavno srdstvo, kojim se dadu uzčuvati kesteni do svibnja i lipnja U tu svrhu preporuča on, da se mjeseca studena ili prosinca pomiešaju kesteni suhim pjeskom stave u badanj ili žaru (zemljani sud) pa dobro pokriju. Ovako spremljeni kesteni uzdržu se vavjek tečni i zdravi. — x —

Zahrdjali šarat (vida). Mnogi se čestoput muče, kako da odšerafe, kad im šaraf zahrdja — po „Oed Landw. Anzeiger“ to je lahk posao. Namaže se dotično mjesto katranom ili terpentinskim uljem; oboje imadu svojstvo da prodru i u nevidivi zarez, te daje se odviti, pa da je bila i stara hrdja. — m —

Uši pticá pjevicá. Uši su čestokrat smrt pticá pjevicá, osobito kad je sirotam živiti u krljetki (gabbia). Svak hoće, da jim pomogne a nezna sredstva. Kake „Agriculator Pratice“ javlja, uši se dadu uloviti na čisto platno. Čistim bielim platnom pokrije se krlетка svake večeri; preko noći nakupe se uši na platno; u jutro odstrani se platno i izčisti, pa se taj posao nastavi svake večeri dok se uši utamane. Po rečenome listu jedan ljubitelj pticá, ulovio je na navedeni način iz jedne krljetke, u 4 nedilje dana 400 uši. — b —

Kako se pravi salo u životinjskom tielu. D.r A. Lebedeff bavio se mnogo o tom pitanju, te se osvjedočio, da mastna hraniiva direktno prelaze u stanice mastne tkanine. On je na sljedeći način to prokušao: uzeo je dva paščeta, te oba pun mjesec dana, držao strogo na post t. j. dok nisu postali sasvim mršavi; zatim hranio je jednoga uljem od lana, dočim je drugog pitao janječim salom od bubrega; u obim slučajevim pridodao bi jim nešto sasvim mršavog mesa. Kad je opazio, da su oba paščeta odebljala onda zakolje ih i prouči njihova sala. Iz mastne tkanine onog psa, kojeg je tovio lanenim uljem dobio je mnogo tekućeg sala (ulja). Ovo salo nije postalo kruto (tvrd) ni pri studeni od 0° C., dapače iztraživanjem pokazalo je ista svojstva lanenog ulja. U mastnim tkaninam ovog drugog psa našao je tvrdó salo, koje se je topilo pri toplini od 50 °C. t. j. isto kao ono od janjeta; a sva druga svojstva ovog sala istovje-

tna su janjetim salom. Ovo iskustvo nas uči, da tek i dobrota sala, zavisi najviše o mastnih hraniva kojima se tovi dotična životinja, a da je to istinito, najbolje nas uvjeravaju sala divljih životinja n. p. salo vodenih i morskih ptica, koje se hrane izključivo ribam. Njihovo je salo istog teka, kao i salo od riba. Ovo nek je na znanje, svim koji tove životinje. (C. Bl. f. d. med. Wissensch. 1882—129). X-y

Što se sada radi:

U povrtnjaku. — Čistiti je korov presadivati je ločiku, lietni kupus, jajavce (melanzane) i sve drugo povrće. Plievi se korov, okapa se pasulj, grašak, krumpir. Pusulj i grašak takljaš, potaklja se ili se zagaji kićem. Tko presadjuje povrće neka pazi kako to radi. U jutro je dobro zalieti zemljište, u večer pak presaditi i zaliti. Ovim načinom presađ nije odmah izložen ubitačnome djelovanju sunca, te se lahko neošusi, a ima nuzto 12 sati vremena, da se ukorieni. Ustipavaju se patlicani (pomodoro-tomate), dinje, ljubenice i tikve. Zalievaj obilno i postojano.

U cvjetnjaku. Presadjuje se cvijeće, osobito se pazi pri sadnji na sagove, da boje, što, skladije budu e da je slika liepa. Ocvali su: žabnjak (ranunculus), zumbul (hyacinthe) suncovrat (narcis), lala (tulipan) i bud im je već uvelo lišće, vaditi je lukovnice, osušiti i sahraniti za buduću zimu; kupiti sieme sa potočnica, sirotica i jagorčica, sijati pepeljuge, jagorčice, ljuboduške (reseda — amorino). Plievi, rahli i zalievaj neprestano, a gdje je potreba priveživanja privežuj. Cvate ageratum, calendula, Gilia, Linaria, Lobelia, nolana, petunia, reseda, suntivalia, saponaria, Viscaria itd.

Na polju. Plieviti je usjeve, okopavati krumpir, kukuruz, repe itd. Pri okapanju raditi je oprezno, da se mlade biline ne ozlede. Svrha okapanja je da se izčisti korov i prorahli zemlja, nije dakle dobro, kako što negdje vlada hrdjav običaj, da se zagrne i skoro zakopa bilina. Dosta je ako je prohlalena zemlja potegnuta prama bilini. Gdje je već dobro zapeklo sunce, tu se savjetuje neraditi za žege, jer lako da te sunce ubije, bolje je ustati ranije, za žege spavati pa opet večer do kasna nastaviti radnju.

U vinogradu. Kome je bolestno trsje nedaćom (Oidium) neka osumpori po drugi put i obilno. Sad je preuzeti drugo kopanje, jer se inače kasni, pošto koncem tekućeg ili početkom dojučeg mjeseca loza ovati, a za cvatnje nije ni taknuti se loze; dočim prekopati po cvatnji bilo bi kasno, jer lahko da bude zemlja suha i tvrda, a nema gore stvari, šta kopati, suh i tvrd vinograd. Pred ili za kopanja odkinuti (odstraniti, odsjeći) je jalovice i sve suviše nerodne mladice, ostave se samo one i onoliko, koliko je potreba za dojuču godinu. Rodne mladice ustipnuti je, jer se ustipavanjem osnažu i postanu krepčije, čvršće. Gdje još nije sve izkoljeno izkolčiti je, pa privezati likom ili vezom svaku podugu mladicu.

U staji. Neka vlada najveća čistoca, bud je već zapeklo, držati je po noći vrata i prozore od staje otvorena, da je dosta promahe. Sad imade svaki gospodar puno više mlika, no što može potrošiti ili prodati. Neka ne zaboravi, da za lietom, dolazi jesen, i zima, a da jeseni i zimi nema mlika. Stoga neka otuče maslac, neka iskuha maslo, neka si napravi dobra sira, tad mu zimi neće bit teško bez mlika, a moći će si utjerati, gdje koji liep florin. Neka za tučenja masla ili sirenja ne zaboravi, da je čistoca glavni uvjet dobru maslu ili siru. Ovo neka je za one, koji imadu sada obilno mlika pa ga drže u slabo čistom posudju, te im se uzljuti i usmrđi, pa su primorani prolievati ga na djubrište.

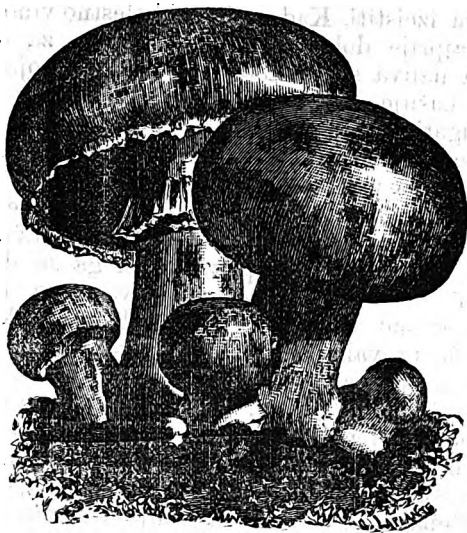
U Pčelinjaku. Koncem ovog mjeseca ili prvom polovicom dojučeg roje se pčele. Dobar pčelar dužan je nadgledati svoje pčele danomice od 8 sati prije podne do 3 ili 4 sata poslje podne, jer se kroz to vrijeme pčele roje. Po prvom roju (prvencu) slijedi obično poslje 3 ili 4 dana novo rojenje, to nije baš rojenje već pčele izletu da se oplodi mlada matica (kraljica). Vješt pčelar to znade dan prije, jer čuje tipkanje (zujeenje) kraljice. Mlad roj postavi se u novu krošnju i daje mu se iz prvine hrane, da sagrađi brzo saće, jer gradili polahko, tad ili nedograde ili da brže ispune prostor grade puno trutovnih stanica; a čim više trutovnih stanica tim razmierno manje meda, jer u trutovnim stanicam leže matica jaja, iz kojih se razvijaju trutovi, a trutovi nekupe med, oni ga samo jedu, a neimadu druge svrhe već da jedan od stotina njih bude izabran na oplodjenje mlade matice. Čim više trutovnih stanica tim se više trutova legu, a odnosno imade opet manje radiličnih stanica;

legu se dakle manje radilica, pa se u takvoj košnjici sakuplja manje meda.

U kući. Dobroj gazdarici nefali nigda zabave i posla, ali u ovo doba ima ona razmierno mnogo više brige, jer joj se brinuti, da priredi i sahrani nešto povrća za zimu, da napravi gdje koju staklenicu sa trešnjom u umoku; isto tako napraviti joj je prasaka i višanja u umoku, a po što god pekmeza od rečena voća, jer se pekmez zimi jako rado jede, i nijedna gazdarica nesmije biti bez njega.

DOPIS

Korčula, 10 svibnja. Mi živimo u vječnoj tmuni, kod nas se gospodari, kako u Adamovo doba. Izdano je liepih zakona za šumarstvo, a ono se i danas pod očima vlasti više harači borovim šumam no za doba mletačke republike. Gdje kreneš očima, nečovječna ruka ogulila mu koru, da dobije za rakiju. Da ogule samo izvanjski izumrl (kuticularizirani) dio, još kako tako, ali režu i liko (cambium) i procambium, pa čak i samu drvovinu (xylem), tako da te u srđeu zaboli, kad vidiš u boriku sva stabla, kojim je kora oguljena. Takovo drvo odsudjeno je, da pogine od gladi. Nečovječno. Ava.

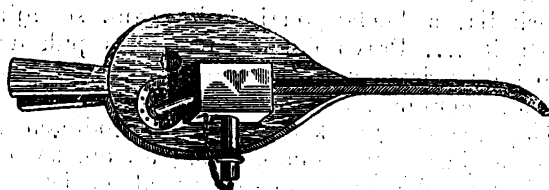


Slika 46. Poljska pečurka (agaricus campestris).

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika“

Sisaljka i strcaljka. Mnogi koji su vidili kako se zalievaju vrtovi u Šibeniku i po drugim mjestim gdje su vodovodi, pitaju, dali imade kakova strcaljka da se razbacava voda onako, kako biva to pritiskom vode kod vodovoda. Počinuli smo se i evo danas slika 45 str. 2 predstavlja takovu strcaljku. Na njoj može raditi samo jedan, dva i četiri čovjeka. Sisa i strca čistu vodu, kao što i takovu, u kojoj ima osoke, ili je raztopljeno djubra. Izsisu i izstrca 100 do 120 hektolitara vode na sat. Strca daleko 18 do 22 metra. Sjedi na kola, te se dađe lahko prenašati. Lahko se čisti, a ventil je kožnat i pričvršćen vijcem (šarofim), pa ga je lahko promieniti. Sve u redu, kako ju naša slika predstavlja stoji 105 for., nego ima mnogo jeftinijih n. p. 40 for. Dobiva se preko Uprave našeg lista.



Slika 47. Sumporača.

Pečurke ili gljive. (Blanc de Champignon. Fungo campestre bianco) svak rado jede ih dok su još friške i suhe, ali se svatko boji, kad ih kupuje, da se neotruje. Pošto valja biti jako vješt pečurkam, e da se spozna, koja je otrovna, a koja nije otrovna, najbolje ih je gojiti u svom vrtu. Pošto nam je jedan ljubimac pečurakâ obećao obširno opisati sve vrsti pečuraka za jelo, pa i kako se goje, mi ćemo danas samo navesti nekoja o poljskoj pečurki (Agaricus campestris). U kraju vrta, gdje sunce nedolazi, mnogo zagnjoji dobro konjskim gnjojem, zasij na taj djubar trusja od gljive, pa pokrij tankim slojem zriela konjskog djubra i obilno zalij. Nastoj, da bude što moguće više siene i da obiluje vlagom, a ono četi pečurke do polovice rujna bit zrele. Bolje su dok su malene, nego kad su velike i kad im koža popuca.

Sumporača (soufflets à souffler les vignes-

solfotratrie-schwefelblasbalg) na slici 47 str. 3 odgovara najbolje našim potrebam. Jednostavna je sastava, zrak iz mješine neide rayno u ciev, nego ide u skrinjicu, u kojoj je sumpor, tu se pomješa sumpornim cvietom, pa onda kroz dugu ciev na polje. Sumporni cviet u obliku praha nasjedne se na bolestno groždje, i priči za 14 dana u razvijanju tajnocvietni namet oidium (maća, nedaća, lug). Poslje 14 ili 16 dana, osumpori se grozd opet, i ovo sumporenje opetuje se, 3 i 4 puta, t. j. dok bolest ne izčezne. Ovu sumporaču može se dobiti preko našeg upraviteljstva a i od upraviteljstva „Weinlaube“ u Klosterneuburgu za 3½ for.

Ciedilo za mlieko. Pri muženju, padne dlaka ili druga nečist u mlieko, pa svaka čista valjana gospodarica odmah po mužnji prociedi mlieko. Neki procieduju mlieko na sito od konjske strune, drugi kroz platno, a treći na limeno ciedilo. Svakako limeno ciedilo, kakova naša slika predstavlja najbolje je, jer se dađe lahko čistiti, i priredjeno je na način, da se lievajuće ne prolje mlieko. Ima ih prama veličini od 1½ for. do 3 for. Dobivaju se preko Uprave „G. P.“

Gospodarske Viesti.

Pišu nam iz Beča dne 15. t. m.: Na pčelarskoj izložbi održanoj u Blumenseelen, od dana 8 do 15 t. m. bile su zastupane sve pokrajine izim Dalmacije: Slavonsko pčelarsko društvo iz Osjeka izložilo je najbolje i najpraktičnije vrucelo.

Po viestim iz Bosne vlada govedja kuga u mjestim Sočkovac, Boljanović i Koranovac okružja Tuzlanskog i u Križevicu, Zaseoku i Mezgraji kotara Zvorničkog.

Ravnateljstvo redarstva u sporazumljenju sa gradskim poglavarstvom u Sarajevu ustanovilo je cieniu mesu i kruhu za mjesec svibanj. Vidimo a tom cieniu, da se kilogram dobra mesa nesmje prodavati više od 48 novčića, a zemice zamiešene iz brašna br. 0, u težini od 4 dekagrama po 2 novčića komad. Mnogo je jeftinije nego u nas.

„Slavonsko Pčelarsko društvo“ odlikovano je na apističkoj izložbi u Beču počastnom diplomom. Isto je tako bio odlikovan po svojem medu od kadulje gosp. D. Muškardin iz Čresa.

Radostno je moć zabilježiti, da Šibenik dandanašnji proizvadjja više povrća no što ga može potrošiti, te da se već Šibenskim povrćem obskrbljuju obližnja mjesta.

Predzadnja kiša bila suho zlato. Bilo zapeklo, kao usried lieta i težak se bojao, da mu ozima neostane u gaćam, a da ga jarine sasvim izdadu, nego kiša tiha, obilna, u pravo vrijeme pala i pomogla, te se danas može s gurno tvrditi, da su ozima žita osjegurana. Poslje te kiše makô se dobrano kukuruz, a i voće u obće, a maslina i loza napose prikazuju se mnogo naprednije.

Gospodin Bernardo Marchino iz St. Ilario, darovao je taljanskoj vladi imanje vriedno 241,000 taljanskih lira (jedna lira = 45 novč) i 8650 lira gotova novca, namjerom da vlada osnuje ratarnicu. U Italiji za jednu učionu jedan sam čovjek dariva skoro po milijun, a kod nas bi težkom mukom najbogatija občina odciepila u tu svrhu jednu hiljadicu.

Po izvješću godine 1881, bilo je Francuskoj Phylloxerom okuženih vinograda: 582,604 hektara jako okuženih, ali neuništenih; 671,802 hektara sasvim uništenih, 8,195 hektara bi liečeno poplavom, 15,933 hektara bi liečeno sumporovodikom, 2,809 hektara bi liečeno kalium-Sulfocarbonatom, 8,904 hektara bi zasadjeno amerikanskom lozom. — Francuska ima 2,007,977 hektara vinograda, a prije filoksera imala je 2,328,072 hektara. Ogromne li štete!

U Italiji pojavio se na lozi jedan novi neprijatelj. To je nekakova skorovača imenom Apaté ili Synoxilon muricatum, ubode u mladicu ili u češalj, pa iznutri iztoči i izvrti sve. Ovsako ranjena mladica otmah pogine. Zelim da stoji daleko od nas.

Zadnja kiša mnogo je kvara usjevim naniela, jer su na mnogo mjesta isti pod pritiskom vjetra polegli, isto tako štetova jako mladi kukuruz kojeg je jaki vjetar mjestimice prelomio. U vrtu pretrpio je pasulj.

C. K. namjestništvo u Zadru dostavlja nam svojim odpisom Br. 3455 od dana 6 svibnja sljedeću radostnu vijest: namjerom, da se promakne vinarstvo, dati će namjestništvo u strojbarnici dalmatinske željeznice u Splitu napraviti tiskova odgovarajućih našim potrebama; te tiskove daje namjestništvo su 45 po sto popustka od njihove prave vrijednosti. Tim popustkom stoje će svaki pojedini tisk florina 180. Ti tiskovi biti će Rauschenbacherova sastava, sagradit će se po primjeru jednog takvog tiska, koji se nalazi u gorirečenoj strojbarnici. Svi oni koji žele nabaviti takav tisk, moraju se do dana 30 tekućeg mjeseca obratiti molbom na namjestništvo i priklopiti istoj 60 florina. Tiskovi predat će se strankam u Splitu, u prvoj polovici rujna mjeseca, te će tom sgodom primatelj izplatiti na doplatu florina 100.

Sa trga.

Vino nas glavni proizvod, niti ima danas cijene, niti kupaca. Nešto se malo prodalo početkom mjeseca po 8 $\frac{1}{4}$ a od onda, kao da je voda.

— Na Braču se cijena vinu neloše uzdrži, premda ga netraže u velike. Zadnjih dana prodalo se na Bolu po 11 for. barilo. Novoselo opol 7 $\frac{1}{2}$ for. do 8 for., a bijelo po 9 for. Selca bijelo 9 for. — Supetar 7 $\frac{1}{2}$ do 8 for. crno vino. — Gornji Humac 7 for. — Praznice i Nerežišće po 6 for.

Ulju je nešto poskočila cijena, u pokrajini slabije su vrsti 23 for. barilo, bolje 25 i 25 $\frac{1}{2}$, a u Trstu je 42 i 42 $\frac{1}{2}$ for. 100 kilograma.

Buhača odposlalo se u zadnje vrijeme mnogo u Trst, premda se za 100 kg. najbolje vrsti jedva jedvice dobije 65 do 70 for. Cviće odmah po branju prodeje se po 10 do 15 novč. kilogram.

Vunu. (nečistu) kupuju trgovci od težaka po 50 do 60 novč. kilogram, notandum, da se za kilogram razumi stara okla, i to je maličak više od kilograma.

Ruj je 5 for. 60 novč. do 6 $\frac{1}{4}$ for.

Katran je po 12 do 15 for. 100 kg.

Med po 18 do 25 for. — ali ga nema mnogo

Striša izvrstna prodalo se po 52 $\frac{1}{2}$ for. — slabijeg po 30 for., a lošeg (bolje talog, feccia) po 11 $\frac{1}{2}$ for.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Pitanja.

38. *Kraj vrta mi teče rieka, želim napraviti si vodomet; rekoše mi da probijem kôcem u zemlju dok nadjem vodu, pa da u tu šupljinu zavučem ciev, a ono da će voda sama u vis. Jeli to moguće? Kako da taj posao izvedem?*

M. P. u R. (Dubrovnik).

Moguće je napraviti i vodomet na gorirečeni način, ali to samo u slučaju, ako se vaše zemljište nalazi u dolini, ili ispod visoka briega, nuzto ako vam je zdravica ili mekota nepropustna glina, pa se izpod nje nalazi sloj šljuna ili pjeska, u koji sloj sakuplja se i leži voda, koja se ciedi sa briega. U svakoj fiziki naći ćete opisano ovo, jer se na ovom osniva nauka o Artekim zdenicim (fontaine d' Artors). Posao taj dade se izvesti veoma lahko; probije se pomnjom sloj, postavi se željezna ili drvena ciev od 15 ili 30 milimetara promjera i dobro se o-zida. Iz te cievi izteći će množina vode. Nego mi dvojimo, da bi se to tu dalo izvesti. Kako razabiremo iz vašeg pisma, kraj vašeg vrta teče rieka (Ombla). Duboka je korita, te je već razdrla prve slojeve; a u koliko je nami geologička stratifikacija Dubrovačke okolice poznata, nije ni najmanje za Artenzke zdenice. Ako vi probijete jamu, doći će te do vode, ali to do one vode, koja iz rieke kroz slojeve utiče. Tu možete napraviti bunar, pa dizati vodu sisaljkom (emrekom). U budućem broju donieti ćemo vam sliku, kako bi se morao sagraditi bunar, na takovoj zemlji.

39. *Okapanjem okopavina pospješili se žetva istih ili ne?*

A. L. u N. (hrv. prim.)

Okapanje krumpira, kukuruza, repa, mora svakako da upliva na žetvu istih. I to nesa-mo, da pospješiti razvitak istih, te po tom i zre-loću (žetvu) nego mora da upliva i na višak žetve. Okapanjem rahli se zemlja, te je pristup zraku do žila i u dubinu zemlje olakhoćen, pa se pospješiti razstvorba ruda i stvaranje soli; do-lazi do žilja nova raztrošena zemlja sa gotovom hranom, a okapanjem uništi se i korov (trava) koji žive na uštrb glavne biline. Repe okapa-njem se zagrôu, te se tim brane proti štetnome djelovanju sunca. Na vlažnom zemljištu i za vlažnih godina, okapanjem obrani se krumpir

od gnjiloće. Da to valja učiniti na svoje vrijeme, ne možda pokle su se prvi gomolji naseli, jer tko okapa krumpir poslje neg se je prvi gomolj nasio, taj pospješiti da se drugi red nasedne, pa dobije dvojakih krumpira, od kojih nisu nijedni dobri. Na rahloj dubokoj zemlji, gdje je vlaga umjerena okapanje nije jako koristno. Kukuruz n. p. po okapanju dobije odmah novo lice. — Druga korist od okapanja jest, da se okopavine laglje žanju (vade). Iz meke, rahle, okapane zemlje puno laglje vadi se krumpir, repa, čupa se kukuruz, nego iz slegle neokopane zemlje, koja je zatravnjena svakojakim korovom. Oko-pavajte, okopavajte i okopavajte, a nećete nikad plakati uloženi trud i trošak.

40. *Imam nekoliko bačava punih pokvarena vina (mufe), kako da postupam, kad te bačve raz-pačam, a da bude moguće dojdue jamatve staviti u nje dobro vino?*

P. L. u S. (Zadar).

Najprije je znati koliko je vremena stalo



Slika 48. Ciedilo za mlieko.

bačva izčistiti. Kad se iztoči bolestno vino ispere se najprije dobro bačva. Po zatim za 5 ili 6 dana naliha se svakog dana vodom, koju se 24 sata kašnje opet iztoči. Sad je odadniti bačvu, iztrugati ju dobro, namazati ju iznutri uljem, nametnuti nešto slame, pa zapaliti dok zagori. Istruže se pak sva zagorina, ispere opet bačva, pa zadne. Kad je i ova gotova metne se u bačvu nekoliko kilograma (zavisi od veličine bačve) živa japna (vapna), ugasi ga se dodavanjem vode dok se ne napravi vapneno mlieko. Ovo vapno ostane u bačvi 24 ure, a kroz to vrijeme provolja se nekoliko puta bačvu. Napo- kon iztoči se vapneno mlieko i ispere bačva najpre vrelom vodom, pa studenom i to sve do- tle, dok neteče iz bačve čista voda. Sad se bačva dobro unutra krpom osuši, pa pusti, još 3 ili 4 dana dok nepostane dugom suha. Ovako izčišćena bačva mora da vonja zdravinom. Još ju se dobro osumpori sumporitom kiselinom (razvija u gorenjem sumpora) pa dobro začepi.

Savjeti.

„Od svih razsipnosti najgrđa je ona vremena“.

Prokletu vrijeme! zavapi baba, koja išće kako će se pomladiti. Zašto neuzbrzi vrijeme, tako ću porasti i moću se udati, uzklikne dje-vojka, koja vidi mnoge prijateljice ići na pir. Kako bježi vrijeme! govori zaljubljen mladić, koji je nezadovoljan od vremena što je prošlo kod ljubovce. Kako prodje ovo vrijeme! tuži se bie-dan učenik izlazeći iz učionice. S vremenom ću platiti! govori dužnik pijavici vjeritelju. Kako brzo leti ovo vrijeme! uzklikne nesretan skitalac, koji nepoznajuć dragocienost vremena, kukavno ga trati, skitajući se od nemila do nedraga, pje-vajući po vas dugi dan na ulici i po krčmama, gledajući uvijek, kako da koga privari e da se napije... Kako se vidi dakle, netko hoće da ga produži, ne tko da pokрати po svojoj želji, po svojoj strasti. Ali on je jednak svakomu... Bježi za mladića ko za starca, bježi za dužnika ko za vjeritelja; a biedan onaj koji nezna se njim poslužiti.... Pravo dakle govori naš puk da: tko gubi vrijeme utaman, nije dostojan da žive, jer ako neradiš i neučiš danas, kad si zdrav i mlad, nećeš sutra kad ćeš biti u godinama... Vrijeme juri poput olujom gonjena oblaka, mi uzdižemo ruke, hvatamo se zanj, ali ga jednom nestane iznad naše glave a sretan onaj koji je što god dohvatio, kojemu je bar hladna kaplja pala na zažareno čelo. Jedna poslovice kaže: što možeš uraditi danas nećekaj sutra, jer vri-me bježi, ali što je gore nevrća se. O! koliko ima ljudi koji govore: da sam radio kad sam bio mladić nebi sada bio u ovom stanju... Ta-kovi nebi sad želili, da jim se podili koru hljeba. Ali oni u ono doba mladosti, ufajuc se u njihovo dovoljno bogatstvo i u lasti njihove, nisu htjeli ni da rade ni da uče te se obistinila ona: danas si bogataš sutra siromah. Rečicu jednom rieči: draga braćo, valja raditi svak u svom zanatu, jer „tko se dima nenadimi, taj se ognja ne na-grije“, „tko neradi neće ni sladiti“. A mi zna-mo, da je čovjek, osuđen na radnju, ako hoće da živi, jer inače nemajkruha. Toga radi, dužan je svako misliti na malotrajnost svog života, te u-

vijek raditi i pravo djelovati, nikad ne zabora-viti svoje dužnosti, nikad ne čekati sutra za ono što može uraditi danas, jer je tajna kako će sutra biti. Mudri Salomun kaže: nemoj se hva-liti sutrašnjim danom, kad neznaš što ti se može do noći zgoditi. Čovjek dužan je uvijek raditi i učiti, kô da mu je uvijek živiti. Marljivu, po-štenu čovjeku radnja je izvor veselja, radosti i ljubavi, on u radnji svemu nalazi nagradu.... Talijanski pisac A. Pandolfini ovako piše o vre-menu: vrijeme je najveće bogatstvo na svijetu, na nj valja tako računati, da ti ni čas neizbie-gne bez posla. On je nagovarao svoju čeljad, da se uvijek zabavljaju radnjom korisnim, i da svaki tako razdieli vrijeme, da po vas cieti dan ime zabave i posla... Stari su Grci nalikovali vrijeme jednom plješivom čovjeku, koji na vrh glave imadjaše čupu, i koji uvijek trčao, a tko ga nebi znao uhititi za onu čupu on bi mu po-bjegao, i nebi se više nikad vratio. Ovim je sva-kome rečeno da promisli na dragocienost vre-mena pa ako kadšto koji čas izgubi neka sudi, neka prizna, da je izgubio veliko bogatstvo.

Iz Zagore

L. Dr.

Najveće zlo po naš narod jest, da je malo izučen. Dnevice o tom se uvjeravamo, bud po-našanje našeg pučanina u zadružnom životu, od-već nam hrdjav utisak čini. Zar je on tomu kriv? Nipošto. Uzgojen i uzdignut naš puk kroz pred-sude svake vrsti i u nekom poniženju, on doisto nemože shvatiti ono što je dužan da vrši a da promjene svoj hadet i svoje navade.

Koliko bi mu nauka, u tomu pomogla! Da, po nauku stićemo sve ono što nam je nužno našem boljitku, on nas kripi pri nezgodam, on nam krči put časti, i dobru.

Oskudica nauka uzrokom je da mnogi za-postave sve ono što bi jamačno moglo iz te časti i dobra poteći. I zbilja; puk radi toliko, koliko mu je dosta da može s dana na dan priživiti, ni-kad ne misli za buduće: jedina mu misao da zadovolji svim pohleпам. Neprdna za svim onim što bi ga moglo oplemeniti, sprovodi dane u bez-poslici, prezren je od plemenštine i bogataša, koji se cijene uprav s toga izvrstniji od njega. Pa se čestokrat viđaju u puku najgrozniji zločinci?

Hoće se nauka našemu puku. Čovjek neuk, to ti je budala koji jaši ujasna žerava, koji ga kadli tādli ukiue, uvjerimo se da gdje je nauke, tu je napredka i dobra, a gdje je gluposti, tu je na-tražnjačtva i zla. Koliko bi bolje učinili neki ter neki, koji se razmeću doktorim, i kojim je sve-djer na ustima narod, da ga podučavaju i mane mu ispravljaju!

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbroju za svu tek. god. 1882.

Buzolić S. rav. — Arbanasi — Nazor N. bog. — Zadar — Tomaseo L. — Split — Luketin Sp. žup. — Sućurac — Občina — Tiesno — Grünhut M. žup. — Lešće.

— Sl. Pogl. Trsatske Obćine — Sušak (novi pred-brojniak na 4 ist.) — Ubilježili smo od 1 svibnja i slati ćemo redovito. Dao Bog da se i druga obćinska poglavarstva stanu brinuti na promaknuće gospodstva u svojoj obćini, kako što se to sl. obć. pogl. brini.

— Gosp. Pušić N. uč. — Kotor — dostavljeno uračunali smo na račun predbrojbe.

— Gosp. Spintić A. — Frantići — Namirano. Bit će, kako želite.

— Gosp. Ranko — Dubrovnik — Ekonomični li-stovi ne zastupaju nikakovo političko načelo, mogu pri-padati jednoj ili drugoj narodnosti, ali onim što oni uče, meže se okoristiti i francuz i turčin, jer ono što je dobro i poučno za jednoga može isto tako biti do-bro i poučno za drugoga, pa bila njihova politička uvje-renja i težnje čak diametralno protivne. Ekonomični listovi bave se i politikom, ako politika prieti interesim zemlje u kojoj isti izlaze.

— Gosp. — y — Split — Mi primamo rado o-pazke, primjetbe i savjete od svakoga, samo ako su učinjeni pristojnom formom. Danas tiskamo Poučnik o-vako, jer smo uvjereni, da je ovo najbolji pravac; na-djeli se sutra osoba, koja nam pokaže novi, bolji pravac, a mi ćemo odmah promieniti drugim putem.

— Gosp. F. — Zagreb — Čudi nas, da vi tako mislite. Da znate pusta obećanja prije no što je list svijet ugledao, a danas? Svak kaže nemogu....

Molimo sve one, koji još nisu uplatili pred-broju, da nam ju blagoizvole poslati, jer nam je do uredjenja knjiga.

Uprava „Gospodarskoga Poučnika“.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji: 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 7 franaka na godinu
Uvratbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Članci računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavaatelj: **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obavezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Lipnja 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Lipnja 1882.

Zakon o obrani poljskoga imanja.

Imali smo sreću da je N. V. Cesar i kralj potvrdio zakon o obrani poljskog imanja. Isti zakon, stupio je u život danom 13 veljače tekuće godine, te je tim ispunjena najveća praznina u našem pokrajinskom zakonarstvu.

Ali liepi zakon, koji je na diku saboru, koji ga je izradio, neka neostane prazno slovo. Dužnost je svakoga, a napose obćina, da se strogo drže ovog zakona, i da paze da se svaka poljskim obranbenim zakonom točno izvršuje. Čuli smo sto put glas težakâ i posjednikâ, gdje sveudilj vapiju, šta mi koristi, da radim, da gojim da se brinem, kad mi zreli lietinu lopovi odnesu?.....

Obćine su stale prekrštenih ruku, a druge vlasti su mogle malo koristiti, jer je u obće teško, doći lopovim u trag, a poljskim lopovim po gotovo nemoguće. Nekoje su obćine na obranu poljskog imanja držale preko lieta pudare; ali i uz pudare događalo se prekršajâ, dapače što je jako žalostno ispovjediti, bilo je toliko put, da sami pudari, nisu razlikovali zaimena posjedovna moje i tvoje.

Uz takove odnošaje, kloni čovjek duhom, pa radje voli da negoji ništa, nego da drugi njegove trude uživa.

Novim zakonom o obrani poljskoga imanja, dade se svim tim nevoljam na put stati. Svaka obćina dogovorno sa zemljoposjednicim, morala bi imati stanoviti i potrebiti broj poljarâ.

Ti poljari, morali bi biti stalni obćinski činovnici, onako kako što su lugari. Narod koji

plaća toliko poreza za razne stvari, koje toliko put niti nerazumi, rado će plaćati ono malo, što je potrebno, da su mu sigurni njegovi trudi.

Poljari moraju biti neporočni, čelični ljudi, a obćina birajuć iste, nema se osvrćati ni na prijateljstvo, ni na rodbinstvo, niti na preporuke, nego na valjanost i sposobnost pojedinog kompetenta. I instalacija poljarâ neka je svečana, neka narod pozna i štuje te ljude, da se kašnje događaju kojekakve neprilike, koje mogu često put biti kobne.

Dužnost je i obćina, i župnikâ, i učiteljâ i pojedinacâ poučiti narod o poljskom obranbenom zakonu, da ga pozna i da se njega drži. Badava su svi zakoni na papiru, ako ih narod točno nepozna, jer ako narod nepozna zakona, nemože da se zakona drži. Svaki i najmanji prekršaj, kazniti je strogo, tko je iz početka popustljiv, taj nemože biti kašnje strog, jer radi proti sebi. Pri opredjeljivanju kazne, nije imati obzira ni na prijatelja ni na rođjaka; zakon je jednak za svakoga. Ali, da se strogo uzmogne vršiti zakon hoće se da narod zakon pozna, a narod može poznati zakon, ako mu se zakon protumači, inače jok! Dapače, taj tumač neka ide tako daleko, da uvjeri narod, da je zakon, koji ga pedipsava ako nešto prekrši; da se neporodi možda u njemu sumnja, da je kakav činovnik, koji mu za prkos ili radi osobne strasti to radi. Inače biti će sav trud badava, a naš liepi zakon o obrani poljskoga imanja prouzrokovati će zadrkivanjâ, svadjâ, a zalibože gdje gdje i krvarenja.

Naopako, ako obćine ne oživotvore gorirečeni zakon, a još gore ako ga oživotvore nepromišljeno. I u jednom i u drugom slučaju pada sva odgovornost na nje. Neka si dakle dobro

gledaju kako postupaju; tko zlo prvim korakom korakne taj je gotovo u ponor. Narodu je dakle najpre protumačiti zakon, dokazati mu korist istog, i navesti ga da shvati, da je zakon potrebit i pravedan; saliti mu u glavu da je zakon koji kazni, a ne ni osoba, ni obćina, ni druga koja vlast. Narodu podpuno sviestnu zakonu, moći je dati poljarâ, i tu će poljari moć vršiti svoju, inače zakon o obrani poljskog imanja ostati će prazno slovo.

O krumpira.

(odgovor na pitanje 47 iz broja 13 „Gosp. Poučnika“.)

Krumpirâ ili korunâ (*solanum tuberosum*) imade preko hiljade vrsti. Razlikuju ih po boji mesa, po dobi kad zriju, po gladkoći kore, po obliku itd. Obićno diele krumpire na rane, ljetne i kasne. Od ono 12 vrsti zasadjeno na Pokušalštu u Šibeniku imade takodjer ranih, lietnih i kasnih krumpira. Od ranih su: 1. Bubriežasti bieli dugi, zriju u šest ili osam nedjeljâ. 2. Dvo-lietni bieli. 3. Crveni (kipfel) dugoljasto jajasti. 4. Bieli biskvit. 5. Modri rani, zriju u šest nedjeljâ. 6. Ružić (Carly Rose). Od lietnih: 7. Fürstenwaldski (ljubi pjeskulju). 8. Gripple Castle, okrugli bieli. Od kasnih: 9. Crveni neprispodobivi. 10. Champion (rodi najviše) 11. Zeleni krumpir (ljubi pjeskulju) 12. Veliki Amerikanski.

Kako vidite dvanaest je raznih vrsti i svaka ljubi sa malom razlikom isto zemljište Odabrano je po stečenom iskustvu ovo dvanaest vrsti, kao najboljih, koje odgovaraju našim podnebnim i zemljišnim nevoljam. Opisat će mo s toga kako se u obće goji krumpir, pa vami onda uporabiti po vašim okolnostim.

Naše podnebe prija vehoma dobro krumpiru, samo bud kod nas preko lieta okrene obićno jaka suša, savjetno je saditi ranije vrsti, i saditi ih ranim proljećem, da za svog razvitka

PODLISTAK.

O nekim bolestim peradi.

Premda mi tražimo lieka, kad nas i nokat zaboli, zanemarujemo, pravo rekuć, sve druge stvorove. Tako su nam sve bolesti četveronožne domaće životinje najvećom tajnom, a da bi možda i domaća perad mogla biti podvržena kojekakvim bolestim, to nitko niti ne sanja. Kad nam parne koja glava domaće peradi, tumačimo to na sto raznih načina; a poskapa li ih puno na jedanput, onda se obćim izrazom „*crkavica*“ tumači svaka. Što je crkavica, i što ju je prouzročilo to nitko ne zna niti hoće da znađe. Ali ja hoću na silu, onim koji hoće i koji neće da znadu, da predočim ovdje nekoje bolesti naše domaće peradi.

1. Tudja tielesa u jaju.

Kad se hoće označit koga, kao ciepidlaku *par excellence*, onda se veli, da bi našo dlaku u jaju; jer je obće uvjerenje, da dlake u jaju nemože biti. U ovom podlistku čitat će se, da se u jaju može naći nesma dlaka, nego i stotinu drugih stvari. Obzirom i nato, što se iz jajeta izvali pile, iz kojeg se pak kokoš razvije, navešćemo najpre sve bolesti jajeta. Sva tudja tielesa u jajetu, nestvaraju se u ženki, već ih za

parenja, mužki spolni ustroj porine do dna materice. Radi osobita sastava ženskih spolovila kod peradi, svaka nenaravnost jajeta je moguća. Dva su jajišta, a hodnik kroz koji idu jaja mienja četiri put lice. U drugom odelu pričeke bielanac žamance, dok dodje iz jajišta, i tu ga opaše. Kako Landois tvrdi bielanac se izljuje iz osobitih žljezda. Treći odel je nešto širji, i to je baš prava materica (uterus) tu obkoli jaje jedna bielančevita tvar u kojoj ima raztopljeno puno vapna, i stvara onu prvu tanku kožicu; kašnje pak stvorise čvrsta šupljikasta jajeva kora. Mužko sieme pomieša se žutancem ili u odelu gdje se bielanac opaše žutancem, ili pak u onom odelu, gdje se jaje okori. Iz ovoga jasno je svakome, kako se na lahki način može naći u jajetu jedno tudje tielo.

Obićno nadje se u jajetu komadâ od ptičje trakavice (*distomum ovatum*, *Heterakis inflexa*), komadâ od glavića ili od drugog tajnovietnog nameta, koju tanku dlaku, koje ptičje pero, gdje koju nogu ili krilo kakova zareznika (insekta), koje sitno zrno pieska, i sličnih stvari.

Sva ova tudja tielesa dolaze jako riedko, niti imadu posliedica. Nego radje da vidimo:

2. Nepravilna jaja.

Jaje može biti izvanjskim licem nepravilno, ili mu je pak unutarnji sastav nepravilan. Ako jaje

nije jajasta oblika, tad izgleda kao *kruska*, kao *kuglja*, kao *valj*, kao *čunj*, *vijugasto* jal jako *šiljasto* itd. ovaj nenaravski oblik proizteće od tud, što su bolestna ženska spolovila, ili što je kora premehka. Schumann (Saech. veterinaerbericht 1873 Str. 64) je našao u jednoj kokoši jaje dugo 14 centimetarâ. Kora ovog jajeta bila 4 centimetra debela.

Toliko se put dogodi, da je kora od jajeta crvena, ta crvena boja proizteće od krvi. Crne guske, a i raznobojne snesu često put surih, zelenih, pa čak i crnih jaja. Dade se slučajeva, da čovjek prekuha jaje, pa ga razbije a ono mu je žutanac sasvim crn. To nije nikakova bolest, niti je žutanac pokvaren; crnih žutanaca opaža se u jajim one peradi koja se hrani žirjem. Toliko je put jaje dvostruko ili trostruko. Takova jaja ili su spojena ili je jedno nasadjeno u drugo. Jeli jedno jaje nasadjeno u drugo, tad mogu biti oboja sasvim pravilno razvita (bielancem i žutancem) ili je u njima samo bielanac, a žutanac fali. Trogubo jaje je mnogo redje; obićno su sva tri jedan s drugim nepravilno zamazom priliepljena, ili su pak po dužini jedan s drugim spojeni. Još jedna nepravilnost, kojoj su uzrokom razne bolesti spolovila, pokažnje se na jajevoj kori. Kora je sva kao pieskom posuta, ili je pak na nekim mjestim odveć tanka a na drugim jako debela. (Sliedi).

nadju u zemlji potrebitu im vodu, te da uzriju prije no što nastane lietna žega. Krumpir je okopavina; goji se samo preko lieta; ali kod nas na južnim obroncima pri moru može krumpir uspjevati i preko zime. Pokušaji izvedeni na pokušalištu u Šibeniku, ispali su jako dobro. Tu se gojio ružić krumpir (Early Rose) na dva načina, naime obično u zemlji i na stogove Göllichovim načinom. Tu se opazilo, da led od minus 4 i minus 5 stupnjeva uništi lišće, ali ne šteti gomolje, dočim toplina od minus 7 i minus 9 uništi i gomolj. Ali se je opazilo također, da čim je više gomolj u zemlji, da mu tim manje hudi led. Stoga prošaste zime krumpir gojen Göllichovim načinom (dakle slabo pokrit) propao je skoro sav, premda se je do kasnog proljeća borio ledom, dočim krumpir gojen običnim načinom (premda dva puta opuren od slane) dozrio je sasvim. Dana 20 ožujka kad ga se iskopal našo se komad od $\frac{1}{8}$ kilograma.

Krumpir kao i zob uspijeva na svakoj zemlji; ali najbolje na rahlim zemljama. Najbolje mu prija pjeskovita ilovača. Teške, žilave zemlje, kao što su gnjilače nisu za krumpir, a isto tako vlažna zemlja, ma koje vrsti bila nije za krumpir. Okušalo se također da krumpir tim manje rodi, i da je tim gore vrsti, čim je vlažnija zemlja, i čim ima manje pjeska u sebi (dakle ljubi mehku rahlu zemlju). Iskušalo se također, da na sasvim suhoj pjeskulji neuspjeva krumpir.

Zemljište za krumpir, prekopati je još jeseni da se djelovanjem zraka, svjetla i topline zemlja što više raztvorava. Glavno je za krumpir da je zemlja rahla i da imade u sebi mnogo raztvorenih soli, (gotove hrane za krumpir) jer je krumpir bilina, koja ima malo i kratkih žila, pa si nemože dugo ni daleko tražiti hranu, već ju mora naći gotovu. Savjetno je stoga, ranim proljećem duboko prekopati zemlju i dobro pognojiti ju stajskim gnojnjem. Superfosfati (djubar od kostih), sumporno kiselina, pepelkova magnezija, vapno i perugano pričaju jako krumpiru. O osobito mu prija kuhinski pepeo (lug) osobito ako se razaspe u jesen. Slap morski, kao i sol (kuhinska) u obće hudi krumpiru.

Krumpiri sade se ili u jame ili na stogove. U suhim predjelima ide u jame, u vlažnim naprave se stogovi i navrh stoga zasadi se krumpir. Göllichovim načinom naprave se stogovi, digne im se vrh, zadubre se na okrug pa se usred okruga metne krumpir, (obično cijeli). U malo dana protjera krumpir stolone t. j. one debele žutobjele žile na kojih se nasednu gomolji. Kad su stoloni 12 do 15 centimetara dugi, onda se pokriju zemljom, ali se pri tom pazi, da krajevi na kojih se naselo zeleno lišće ostanu vani. Ovo nasipanje ili ogrtanje opetuje se više puta, tako da najzad izgleda stog kao čunj; u sriedi je zemlja, a protrance viri vani kita i lišće. Grof Pinto i Englezi preporučuju, da krumpir ostane nepokrit barem 4 nedjelje dana. Obično sade se krumpiri u redove, red od reda 50 centimetara, a u redu pak gomolj od gomolja 30 do 50 centimetara, to zavisi o vrsti. Zakopati ih je u zemlju 10 do 16 centimetara, u težjoj čvršćoj zemlji manje, u lahkoj rahloj više.

Po hektaru potrošit će se poprieko 20 hektolitara krumpira ili 1400 kilograma. Neki sade cijele krumpire, drugi ih režu, koji je način bolji i koristniji to još nije dokazano, mnijenja su o tom jako razna. Ako se režu onda je dobro oblužiti zarez, da neprignjuje.

Ako je krumpir zasadjen u rahloj zemlji, to je odmah po sadnji prevaljati zemlju, da zemlja prilagne gomolju, kasnije, ako se razvilo korova (trave) isplieviti je, a kad je kita narasla do 10 ili 15 centimetara, onda je zagrniti ili zasuti krumpir zemljom. Pri tom zasipanju paziti je, da neostane između kita, (granja) praznina, jer tuda izhlapljuje jako vlaga, a to hudi odveć krumpiru. Kasnije svako 20 ili 30 dana, prorahliti je motičicom zemlju. Neki običavaju dva i tri put zagrnati krumpir, ali to nije dobro, jer se kasnije na dnu kita razvijaju novi stoloni, na ove se nasedne mladih gomolja, a to je na štetu već razvitih gomolja. Čim se ranije zagrće, tim je bolje.

Krumpir je baš zrio, kad počme žutiti i vehnuti lišće. Za rane vrsti biva kod nas početkom lipnja; lietne koncem srpnja i kolovoza; kasne rujna mjeseca. Rane vrsti, kopaju se prije no što lišće vene; tako je n. p. ružić i šestonedjelni krumpir izkapan lietos na Pokušalištu u Šibeniku dne 22 svibnja, a bio bi se mogao iskupati jednu desetak dana prije. Krumpiri se vade motikom ili lopatom. Gdje se goje na veliko, tu ima plug, u tu svrhu priredjen.

Rane vrsti mogu se saditi dvaput na lieto, a one jako rane čak triput, ali se hoće da vrijeme bude u prilog. Sve rane vrsti mogu se dvaput saditi. Drugi put sade se u srpnju ili kolo-

voza po prvoj kiši, pa dozriju u jesen. Iskapani krumpir mora se sušiti, da izgubi vegetativnu vodu, bud bi sagnjio da se onako frišak sahrani. Neki ga suše na polju, ali da se prebrzo ne osuši valja ga pokriti slamom. Mnogo je bolje osušiti krumpir na sienasto zračnu miestu. Sa hektara zemlje izkopa se 180 hektolitara krumpira, svaki hektolitar teži poprieko 61 kilogram ili drugčije računajući iskopa se sa hektara zemlje 11,000 kilograma krumpira, a požanje se 2000 kilograma kića (zelenja).

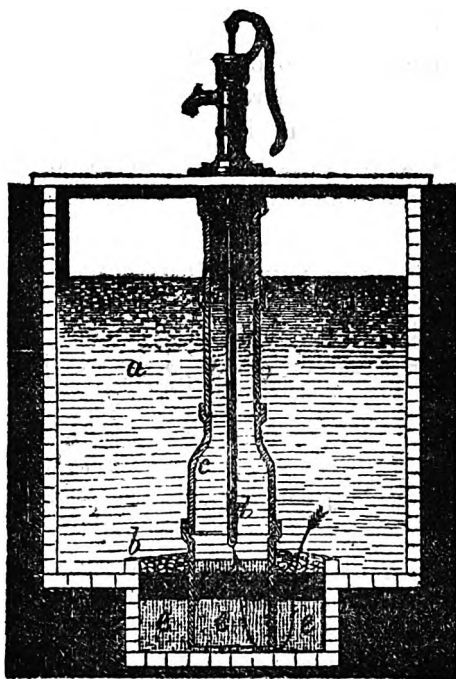
Predivno bilje.

U Italiji izoru rano u jesen, pognojje, pa zasiju bob ili grahoricu, kad te izrastu do 30 ili 40 centimetara onda jih podoru. Kad podorina pregnije onda izoru opet. Tako se često događa, da konoplje dobije jeseni 3 orbe, pa opet još jednu u proljeće pred sjetvu. Gospodin Nessler savjetuje, da se gnjoi konoplje kuhinskom soli.

U tu svrhu, da je dosta 150 do 300 kilograma proste soli po hektaru; ovu sô razasuti je po zadnjoj orbi. Gospodin Nessler uvjerava, da tko gnjoi solju, dobije nesamo više konoplja, nego, da je vlakno bolje, mekše i finije.

Sjetva.

Konoplje sije se u proljeće i to od prve trećine travnja, da početka svibnja. Sieme neka je čisto i klicavo; al to je uprav teško naći kod konoplja, jer izgubi klicavost već prve godine. Najbolje je stoga uzgajati sieme kod kuće ili



Slika 49. Prorez jednog bunara.

ga nabavljati od prijatelja ili od pouzdane osobe. U jednom kilogramu siemena imade 42,000 zrna. Da se zasije hektar zemljišta hoće se najmanje 85 litara, najviše 4 hektolitara. Zdravo sjeme laštise i strveno na dlanu negubi svjetlilo, a ako se pregrize, tad je slatko. Sije se na omaške i u redove. Omašna sjetva zoblje više siemena, a rabi se kad se konoplje goji radi vlakna, jer se tada sije gušće, tako da bilina od biline ostane 5 do 10 centimetara. Radi siemena sije se obično u redove metar u razmaku red od reda i biljka od biljke. Kad konoplje ovako osebice raste, izadje 3 i 5 metara visoko, ali mu vlakno nevalja ništa. Prolietni mrazovi i slane unište čestokrat prvu sjetvu, osobito, ako se je rano posijalo, u takovu slučaju, dok se opazi da je usjev propao zasijati je opet, pa sjeme motikom zakopati. Gdje gospodar nerazpolaze sa mnogo ručnih sila, može konoplje branom zakopati, ali mu zubovi takove brane moraju biti barem 18 centimetara dugi i prilično široki.

Naveli smo na drugom mjestu, da sjeme klija pri sasvim nizkoj toplini, tako da se iskušalo, da je pri toplini od 4 stupnja Celsiusa prokljalo u 3 dana. Svakako pričekati je, da toplina bude 9, jer se inače izlaže pogibelju mraza, a bome nije nikome ni ugodno ni zabavno isti posao dvaput činiti, a pri tom izgubiti 1 ili 4 hektolitara siemena. Nije niti savjetno, da se toplina uzdigne do 10 °C., premda se je iskušalo, da pri toj toplini lan u jedan dan proklja, a to nije savjetno s uzroka, što se lan jako brzo razvija, pa pri tom treba mnogo vode. Kasnim proljećem obično nema kiše, pa bi mu moglo faliti vlage, koja je ipak neobhodno potrebna za njegov razvitak.

Njegovanje.

Konoplje, uprav protivno od lana raste brzo, brzo se razvija, zakrije zemlju i zaduši pod sobom sav korov, koji bi njegovu razvitku mogao smetati. Konoplje, koje se goji radi vlakna neobradjiva se nigda, a to ili jer nije moguće raditi između pojedinih biljka bez da se neozlede. Drugčije to ide, ako se goji konoplje radi siemena, tad je razmak između biljke i biljke 50 do 65 centimetara, to je lahko zasjeći i okopavačem i ogrnjačem (plug).

U Italiji je svuda običaj okopavati konoplje. Oni okopaju prvi put konoplje kad uzraste do 20 ili 25 centimetara, pa zasiju u konoplje djetelinu. Ovaj se posao obavi 10 ili najdulje 15 svibnja. Djetelina pod konopljem ima dosta vlage da proklja, a dobija toliko svjetla koliko joj je dosta da žive dokle se zemlja od konoplja izčisti.

Korov mu mnogo škodi jer ga zaduši, hudi mu mnogo volovod (orobanche major i or. ramosa). Volovod je dugovječna bilina, na nekimi mjesti ima ga toliko da konoplje ako je zasijano propa, dočim imade mjestija bez orobanche. Nego gospodar se liši lahko volovoda, ako pred sjetvom izčisti dobro sjeme, i ako gdje kad okopa konoplje. I konopljeva kosa (cuscute europeae) pojavlja se kao namet na konoplju, nego u mnogo manjoj mjeri, i nehudi mu koliko volovod.

Mnogo šteti konoplje od jakih vjetrova, bud se jakim vjetrovi struže biljka po biljki, pa se izsieće vlakno, i naprave na zarastini kvergice. U Rusiji izgrize čašovka (Peziza Kaufmanniana) sa svojim crnim udubinami na stabljici od konoplja vlakno. Nego je sreća da se ova bolest samo sporadički pojavlja. I na lišću pojavlja se jedna bielo-sura nametnica, koju krste Spilosphaeria cannabica, ali ne nanaša velike štete.

Ima i zarezniča koji po konoplju životare, ali baš svi ukupno nenašaju velike zanove. Najštetnije su: na korijenu hrustova ličinka (melolontha vulgaris) gusjena od Plusia gamma, od sovice (mamestra persicariae) i od Sphinx Atropos (smrtoglavo) na stabljici nanosi mu kvara prosov leptirić (Pyralis silacalis).

I sve ptice bez razlike u toliko su štetne konoplju što mu zoblju zrnje, jer su sve pohlepne za konopljem, ali osobito odlikuje se žutoperka (Fringilla cannabina). Dok počme zreti sjeme nalete žutoperke na jata, pa pozoblju sve, tako, da se toliko puta niti neizplaća sakupljati sjeme.

U nekim mjestima Italije običaj je natapati konoplje. To baš nije potrebito, jer je konoplje bilina, koja podnaša najveću sušu. Jeli baš zapelo jako, pa se obisilo konoplje, tad nije s grega natopiti. Svak to nemože učiniti, a ako mu to okolnosti dopuštaju, neka nikad nepušta vodu na lan, nego neka radje izdube konala (jaruga), pa u te napusti vodu, da ta voda ovlaži u blizini ležeće zemljište.

Svaštice.

Gnjil krumpir otrov. Neki običavaju davati blagu za hranu gnjile krumpire. To nije ni najmanje savjetno, jer što je gnjilo i pokvareno nevalja ni za marvu. Živinar Vandewalle tvrdi, da se blago otruje, ako se hrani gnjilimi krumpiri. Otrovanje pokaže se na sljedeći način: marva neće najpre da jede, bude zatim nemirna, pa se sebeće, a napokom nadme se i poslje 2 ili 3 ure takove teške muke orkne.

Sok od dinje (mluna) omekša meso. „Scientific Amerikan“ piše, da amerikanci sokom od mluna (dinje = cucumis melo) omekšaju tvrdo, žilavo meso. Dapače tvrdi, da i lišće od mluna imade isto svojstvo, netom se u njemu zamota žilavo meso. — Braziljanci omekšaju ovim načinom meso od starih volova. Tamo u Americi, pomiešaju malo soka od mluna sa vodom, pa drže u toj smiesi meso kakovih 10 časâ. Kad se to meso peče, onda se izciedi sav sok, a meso se razpadne na komade. Iz ovog soka izpare vodu, pa ga rabe kao začim. - p -

Kako da ostrugaš na brzo ljuske (lustre) sa ribe. Poznato je, da ima riba, kojimi se ljuske teško stružu, a za gazdaricu nema goreg jeda, što ako za struganja pukne ribi koža. Ribu ćeš nabrzo ostrugati i bez da joj pukne koža, ako ju za 2 do 5 hipâ (secunda) umočiš u toplu vodu (50 do 60 stupnjeva C.) Ovo sredstvo je prokušano, te se preporuča svakoj gazdarici. - b -

Biline, kao zarezničomorci. Od bilina, koje kod nas uspijevaju a koje ubijaju zarezniče, a

osobito pčele jesu sljedeće: buhač (pyrethrum cinerariae folium), gjurjice (Dahlia), mukokaz (fiore della passione), kockovača (zvonik = fritularia imperialis) i zlolesina (kundiš = Oleandro).

Mačji i pasji švrab (kako Bramschw. L. Z. uči) lieči se brzo i podpuo sljedećom smiesom: 15 gramâ peto-sumporna pepeličnika (schwefel-leber = sumporna jetra), 60 gramâ zelena sapuna, 7 1/2 gramâ borova ulja. Svrabežljivo mjesto maže se svakog dana rečenom pomastu pa se svako 2 ili 3 dana pomast izpere mlaćnom vodom.

Madjal = divlji kesten (Aesculus hypocaustus) rabe jako mnogo u domaćem lekarstvu, tako je izvrstan lijek: a) kad glavâ oteče. U tu svrhu olušt se kora sa ploda, pa istog izmrvi, osuši, pa iztuče u mizeru. Ovom kašom napuni se vrećica, ušije se, pa tu blažinjicu drži se nekoliko dana na oteklini. Koji su kušali, tvrde, da oteklina nabrzo izčezne. b) proti želudobolji priguš se svake večeri zličicu madjalove kaše, priredjene kako no je rečeno za oteklinu na glavi. Ovo se sredstvo pokazalo jako uspješno za kronične zeludačne bolesti, i tko je iskušao tvrdi, da se madjalom kripi jako želudac i da se želudobolja nepovraća. c) proti zatvoru nosa i prehladi glave rabi se madjalovo brašno. Uzmie se svakog jutra pregršte madjalova brašna i njuši se; to brašno prouzroči kijaviću, a tim kijanjem izčisti se i otvori nos. d) kome od pada kosa (vlasi) tome savjetujemo neka uzme nekoliko komadâ madjala, neka im olušt kora, pa stuče u kašu; tu kašu nek metne u staklenicu u kojoj ima čiste vinovice (alcokola), neka ju dobro začepi i drži nekoliko dana na toplu mjestu. Ovom vinovicom neka si tare svake večeri dobro glavu, pa mu kosa neće više opadati. Da se glava nuprehladi savjetno je dok se osuši privezati ju vunenom mahramom. e) proti rheumatismusu rabe takodjer madjal. Uzmie se 5 komadâ madjala, olušte se, izrežu i metnu se u staklenicu u kojoj ima 1/2 litra borovice (rakije). Poslje nekoliko dana, natiraju se ovom borovicom bolestna uda.

DOPIS

Zagreb, 18. svibnja. Dragi kolega! Razveselio sam se kad je ugledao sviet tvoj „Poučnik“, jer eto nadam se, da će te jednom i s te strane Velebita udariti nekim novim boljim putem. Veseli me svakako da se krećete napried, i mi nespavamo; premda bi moglo ići mnogo bolje no što ide. Evo ti ovdje u prepisu jedna dobra naredba našeg gradskog Poglavarstva, koju bi mogla i koja naša občina upotrebiti. Naše obćinsko poglavarstvo je opazilo, da marvogojstvo nazaduje, i da je tome uzrok jedino slaba hrana, pa je odredilo: 1. da od 1. travnja nije slobodno pasti blago po sjenokošah; 2. Da se prva košnja najdalje do konca lipnja obavi; 3. Da se sjenokoše poslje prve košnje za otavu štede; 4. Da se sjenokoše od šikarja i kratorovina očiste. — Ova je rečbi neka stara naredba od godine 1868, ali je jako dobra, jer se tjeralo blago na sjenokoše dok bi protjerala trava, pa što marva izgrizla, što izgazila, nebilo nigda dobra siena. Isto se tako zabranjuje, pod kaznu od 1. do 5. dana zatvora pasti blago na sjenokošah po noći. — Drugo nemamo baš ništa nova, nego jedino, da se u svim mjestim radi ozbiljno i naporno stranom, da se ustroje štedionice, a stranom štedna i pripomoćna društva. Zdravo! K.

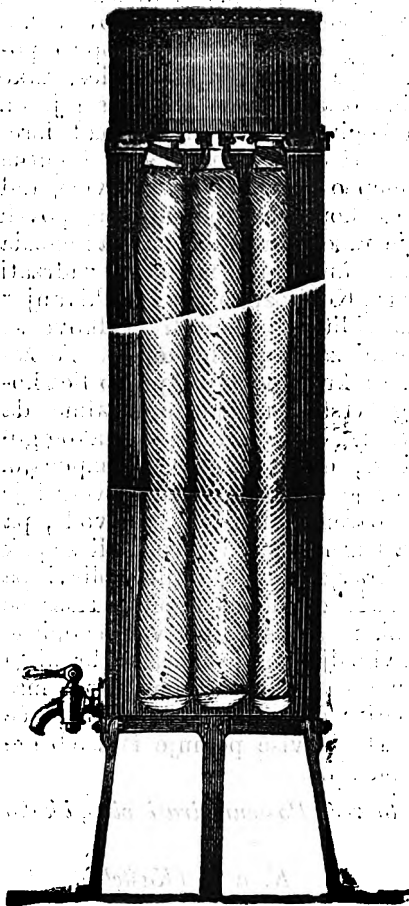
Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika“

Kako da urediš bunar, kad ti je voda nečista; vidi se na slici 49 str. 2. Premda se slika predstavlja jako komplicirana, to se ipak daše radnja sasvim lahko izvesti. Izkopaj jamu i ozidji ju kako se na slici vidi. Mala ona jama neka je 45 centimetara duboka a 90 centimetara široka; ozidana je i namazana nepromočnim mazom, kao što i sav bunar. U sriedini postavi se osovice ciev, koja može biti gvozdena ili zemljana. Ciev nema baš na dnu ležati, već ju se nasloni na dva ili tri komada kamena, tako da ostane prostora kud da utiče voda. U samoj cievii sve naokolo u jamici nametne se sloj pjeska 30 centimetara debeo. Nad pjeskom opet sloj drvena ugljena od 10 centimetara, u cievi metne se nad ugljenom sloj pjeska, dočim se izvan cievi metne slunaj (žalo). Mjesto gdje se spajaju dva komada od cievi zamaže se nepromočnim mazom. Ozgor pokrje se bunar, na pokrovu napravi se otvor kroz koji prolazi sisaljka, pa je posao go-

tov. U ovako priredjenu bunaru prociedi se voda dvaput. Jedanput dok dodje do cievi, a drugi put u samoj cievi. Najmutnija voda nezačepi ciedilo ni u deset godina.

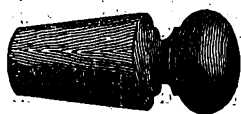
Holandeško ciedilo za vino.



Slika 50. Holandeško ciedilo za vino.

njih utiče tekućina u podstavljene rukave i vreće, koji su šarofim (vijcem) pričvršćeni o dnu gornjeg diela. Sedam ima svega rukavâ, a svaki sastoji iz dvaju vreća; izvanjska je od prosta platna, a unutarnja vreća, mehko je tkana. Unutarnja vreća je ozdol otvorena, a pričvršćuje se pomoću ušićâ (petlja). Ovaj stroj ima postrance jedna vratašca, kroz koja može ruka da pričvrsti rukave o dno gornjeg diela. Dno ovog stroja je udubljeno, na način da vino koje se prociedi lahko iz njega otiče. Stroj imade i tronoge, koje ga drže visoko, e da se uzmogne podstaviti sud u koji će teći prociedjeno vino. Kad je ovako svaka priredjena uzme se jedno 30 litara mutnog vina, primieša mu se 2 ili 3 rukoveti u prah stućena drvena ugljena, pa se nalije ozgor. No prije no što se ulije vino da se ciedi, neće biti sgorega, da se ovlaže rukavi mutnim vinom, kojemu se nije primiešalo ugljena jer vlagom platnina se suži. Toliko se put dogodi, da vino neteče vani sasvim bistro, no u takovu se slučaju primieša još nešto malo ugljena. Nekoristili ni taj primiešaj, tad se prociedjeno vino još jednom prociedi. Koliko ugljena, da se primieša vinu, to odlučuje vrst vina, a čovjek se vježbanjem nauči. Neka je gornji dio stroja vavjek pun vinom; ugljena dodaje se takodjer vavjek po malo. Ovim ciedilom može se prociediti na dan 2 do 8 hektolitara vina. To zavisi od vrsti vina. Gusta vina ciede se jako teško. Dobro prociedjeno vino, mora, da je sasvim bistro; ali ova bistrina nije uvijek dugotrajna, ima slučajeva, da se vino opet pomuti. Naprama tome, koliko je vina da se prociedi, rabe se dva, tri ili svi rukavi. Ako se nerabe svi rukavi tada se otvori na dnu gornjeg diela začepi. Kad se je prociedilo vino izperu se vreće i dobro osuše. Ovako vi ciedila imade jako razne veličine, dobivaju se preko našeg upraviteljstva ili preko uprave Weinlaube u Klosterneuburgu; ciena im je 21 do 86 fiorina.

Čep za bačve. Mnogi će se smijati kad vide, da donosimo, na slici 51 čep od bačve, jer svak misli da si zna načiniti čep. Mi smo imali priliku viditi mnogo naših čepova, ali nije ni jedan u redu učinjen, a mnogi misle da nije niti potreba bačvu začepiti, pa ostave nad otvorom list lozovine. Koliko je štetan i škodonosan doticaj vina sa zrakom, to znadu oni koji su pomnjivo čitali „Gosp. Poučnik“. Stotina ovakvih čepova iz tvrda drva može se dobiti preko našeg Upraviteljstva ili preko Uprave Weinlaube za 3 do 5 fiorina. Ciena zavisi o veličini.



Slika 51. Čep.

Gospodaricam i svim onim koji si spremaju vino u staklenice preporučamo pristroj za začepljivati staklenice kakova naša slika 52 nosi. Pristroj je sasvim jednostavan, a dobiva se preko

Toliko se puta vino uzmuti i nemoš na nijedan način da ga izbistriš. — Naša slika 50 str. 3. predstavlja jedno ciedilo za vino, kojim se, ta svrha polučiti daše. Ovaj stroj je od mieda, iznutri je ocinan. Nalči jako valju, a sastoji iz dvaju djelova, naime: iz valja, i iz umeća. Stvar je tako priredjena da se jedno s drugim podpuo sljubi. Umet ili gornji dio imade čvrsto dno na kojem je napravljeno više okruglih otvora. Ti otvori (naša slika predstavlja 3) imadu 1 1/2 centimetar promjera, kroz

upraviteljstva našeg lista ili od Handelbienenstand zu Weixelburg za 60 do 90 novčićâ.

Blitva Mammoth ili najveću dosad poznatu blitvu predstavlja naša slika 53 na str. 4. Čudno da se kod nas jako malo goji blitva, kad po stečenu iskustvu znamo, da uspjeva jako dobro. Ova mammoth blitva bi posijana prolieća 1880 godine na pokušalištu u Sibeniku; u jesen (koncem listopada) iste godine jedan komad težio je 5 3/4 kilograma, premda je zemlja, na kojoj je gojena bila najgora. Blitva sije se travnja u graste, pa se u svibnju presadjuje 30



Slika 52. Pristroj kojim se začepljivaju staklenice.

do 40 centimetara u razmaku, na dabro pognojenoj zemlji. Bud se teško prima, i osobito joj hudi sunčana žega, ako ju zahvati, odmah kad je presadjena to je savjetno presadjivati ju za kišovita vremena ili pak u večer, da se do jutra primi. — Netreba velikog obradjivanja, ako se jedan ili dva puta okopa, gdje koji put popljivi korov, to je sve. Za sjeme sahrani se jednu blitvu preko zime u podrumu, pa ju se sljedećeg prolieća zasadi pri suncu. U toplijim predjelim, može ostati u zemlji. Bud protjera jako, pa bi ju vjetar lahko prelomio, preporuča se zasaditi oko nje tri ili 4 čvrsta kolčića, pa na ove pričvrstiti obruč, da se do potrebe ima gdje nasloniti. Kilogram siemena ove mammoth blitve prodaje F. C. Heinemann iz Erfurta po 60 novčićâ.

ANTE I MIJAT.

M. Jesil čuo Ante, tamo u Makarskom primorju polomila bura sve mladice po vinogradih; reče mi Lovro, da ih žene na brimena vukle doma.

A. Čuo i ja nešto Mijate. Teško ti ga onomu koga se nevolja dojme!

M. Jel istina Ante, da sad nema više pomoći, da loza neće više protjerat, a da je šteta i za do godine?

A. Nije baš sve tako Mijate, ali ima i tu istine; loza će zenut još lietos, kojom; kratkom mladicom, ali neda grozda; a za do godine, Mijate bit će, kako se tko pomogne.....

M. Dakle ima pomoći?

A. Ima bolan svemu lieka. Tko sada izčisti sve prelomljeno, izsieće na kratko i izgadi ranjena mjesta, tome će loza bujnije protjerat. Ove godine nebude grozda, ali se loza pomogla za do godine.

M. Eh, valaj, kad je tako, pisat ću kumu Ivanu da izčisti i izgadi svoj vinograd.....

Gospodarske Viesti.

O pokušajim izvedenim od gosp. R. Antunovića, da se mogu i na bačvam mehko drva prilagoditi vratašca za pranje, rado priobćujemo obćinstvu, da su ti pokušaji dobri, jer se takova šteta na Braču uporabljuje, najboljim uspjehom ima 10 ili 12 godina, i to osobito u konobam g. g. I. Deškovića i Dr. V. Tomića u Pučišćim i g. g. braće Didolića na Selcih. Nemamo dosta riečih, da svakome preporučimo da si gradi nove bačve sa vratim.

Po viestim koje nam stižu iz Makarskog primorja, bura je prvom polovicom tekućeg mjeseca napravila silna kvara u polju. Polomila je grane maslinam, otrešla je sve bajame, izlomila je sve mladice u vinogradim. Vjerodostojna osoba, koja je bila očevidac tog groznog prizora prepoviedaše nam, da je po buri narod na brimena vukao iz vinograda prelomljenih mladica.

U svojoj gornjoj Italiji naniele su slane, mnogo štete vinogradim. Na nekim mjestim računa se da je sva lietina uništena. I svilogojci imali su ogromnih šteta, jer su slane pojele dudove. Tko kod nas goji ove godine svilce radi siemena, taj je pogodio.

Velika skupština gospodarskoga društva u Hrudimu u Českoj, zaključila je dne 2. travnja u svojoj sjednici, kako će umoliti gradsko zastupstvo, da utemelji žensku Gospodarsku školu. U Českoj grade ženske gospodarske učione, a mi nemamo ni mužkih.

Po izvješću centralnog statističnog ureda u Beču, u Dalmaciji umrlo je 1880 godine 12,294 osoba od naravne smrti, a 234 od nenaravne. U razmjeru sa sveukupnim pučanstvom pokrajine, umrlo je 2.8 po sto. Naj-

više osoba umrlo je u kotaru *Šibenskome*, naime 4 po sto, a najmanje u Kotorškom, naime 2 po sto. Iz istog izvješća vidi se, da u Dalmaciji imade 313 slipeh i 207 niemogluih.

Najnovije brojenje, pokazalo je da u svijetu ima-
de 58 milijuna konja. Austro-Ugarska ima ih 3,476,000;
Francuska 3,000,000; Rusija 21,470,000; Njemačka
3,352,000; Engleška 2,250,000; Turska 1,000,000;
Savezne države amer. 9,540,000; Republ. argentinska
4,000,000; Kanada 2,625,000. Uruguay 1,600,000, a
ostale zemlje svijeta 6,000,000.

Po „Obj. Dalm.“ doznajemo, da je godine 1881
vršilo šumarsku službu u Dalmaciji 9 nadlugarā i 248
lugarā. Doista liep broj; nas veseli jako, da je toliki
podčinjeni personal u aktivitetu, dokaz je da se sadi, a
nade je, da će šume jednom zaodiet našu golet. Eppur
si muove šumarstvom.

U Hrvatih ustrojilo se društvo za štednju i pri-
pomoć.

Od danas do 1 studenoga t. g. otvorena je Go-
spodarska izložba u Bordeaux, a od 3 do 12 t. m.
obdržavat će se međunarodna izložba mliekarskog oru-
dja i strojeva u Saint Lō (depart. de Manche) u Fran-
cuskoj. Obdržavat će se okružne gospodarske izložbe
od 15 do 17 rujna u Piseku, od 23 do 24 u Gratzenu;
i od 24 do 1 listopada u Lobošće.

Utorak dne 22 p. m. odputovala je eskurzija slu-
žateljā šumarstva na višem odjelu kr. gospodarskog šu-
marskog učilista u Križevcih put Trsta, da prodje pre-
ko Istre na Rieku, pa preko Karsa u ravnu Hrvatsku.
Pri razstanku bila naša mlada prekovalebitska braća jako
ganuta. Omilila im Dalmacija, a bud svuda gostoljubivo
primljeni poneli su sobom najliepšu uspomenu.

Godine 1883 obdržavat će se u Londonu među-
narodna izložba ribā. Otvorit će se 1 svibnja, a trajat
će punih 6 mjeseci. Izložba dielit će se u 7 odjela i
39 razredā, a zastupat će sve što se odnaša na ribo-
lovstvo. Bit će puno nagrada izmedju ostalih tri nagrade
od 100 zlatnih sterlina svaku (1100 florina). Tko će
da sudjeluje toj izložbi mora se prijaviti do 1 srpnja t. g.

Po viestim, koje dolaze iz Ugarske, zadnje slane
su naniele u nekim okolicam dosta kvara.

Marin Brković rečen Biskup iz Starograda na-
pravio je stroj za branje buhaća. Očevideci tvrde, da
posve dobro odgovara svrsi. Tim strojem najpre se
pokosi strabje, pa onda izbeslje cvieće. Brković bio je
jedan od prvih, koji je stao razborito gojiti buhać, te
je opet prvi da je izumio stroj za branje, te oslobodio
gojitelje od one velike neprimlike u koju su upadali za
branja s nestašice rukū.

Po viestim, koje nam dolaze iz pokrajine, ribanje
sardela ide posve slabo. Ovo je druga godina, da riba-
ština izdaje.

Sa trga.

O Vinu dolaze odasvud crni glasi, kupacā nema,
a što je gore naglim promjenam topline, počelo je gdje
gdje vino naginjati.

Ulje je 22 do 24 1/2 for. barilo. Ovo zadnje
vrieme makla se maličak trgovina.

Striš: po 25 do 60 florina 100 kg.

Sardele: baril 12 do 22 florina.

Ruj: 3 1/2 do 4 1/2 florina 100 kg.

Meso govedje po 36 do 42 novc. kilgr.

Buhać friški po 10 do 18 novc. kilogr.

Katram po 10 do 11 for. 100 kg. Vuna (neo-
prana); po 52 novc. kilogr.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Pitanja.

41. Pucaju mi konju kopita, kakova je to
bolest? Kako da to liečim?

S. M. u M. (Mostar).

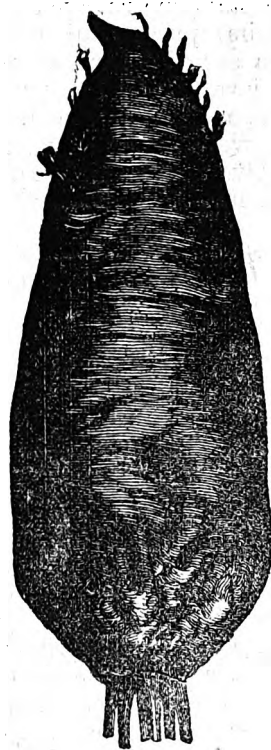
Razciep na kopitu, nije nikakova bolest,
ali se može bolest razviti, kao posljedica tog
razciepa. Konju popučaju kopita: a) jer preslaba

kopitna vlaknina, b) usljed hrdjava podkivanja,
d) usljed jaka udarca o kamen, e) jer je radi
velike suše i napora postalo kopito krko. Kod
vas je po svoj prilici velika suša ili udarac u-
zrokom, da Vam pucaju konju kopita. Gledajte
razpucano kopito; ono mora da vam je puklo
ili od kičice do kopitna podplata, ili samo kraj
kičice, ili od kopitna podplata do polovice ko-
pita. Za prvi i drugi slučaj izrežite kopito po-
prieko na polumjesec odmah izpod kičice, tako
da vam razpučina ostane ispod izrezana mjesta.
Razciep rastom kopita ići će dalje, a nad izre-
zanim mjestom rasti će zdrava i cela kopitna
rožina. Jeli razciep od poplata do polovice, tad
se poprieko izreže kopito na polumjesec, povr-
h pukotine. Ako je razciepina jako široka i možda
ostariela, tad valja umjetnim načinom zadržati
razciep. U knjizi: „Kopitoznanstvo i podkivanje“
od grof. J. Ubla vidite na slici 37 podkovu sa
postranimi sponami za razpuklo kopito. Te že-
lezne sponne idu sa krilā podkove preko lica ko-
pita i drže istog čvrsta, nedopuštaju naime, da
se razciep raztvara. Nego je dužnost svakog go-
spodara brinuti se, da mu kopita nerazpucaju.
U tu svrhu, kad je dugotrajna suša, voditi je
konje danomice barem jedan put do vode, pa
im držati kopita barem 1/2 ure u vodi; ili se pak
napravi kaša iz kravje balege, gnjile i plievi, pa
se tom kašom namažu dobro kopita. Kaša se
kopita dobro drži, nedopušta izparivanje kopitne
vlage, pričeči izravno djelovanje sunca, a obrani ga
i od gdjekeg udarca. Kopito ovom kašom ma-
zано, ostaje svedjer dosta žilavo i za najveće
suše nepopuca. Dakle više ponnje i više brige
pa kopita neće pucati.

42. Šta će to reći Pasteurizirati vino, i kako
se to čini?

K. u S. (Kaštela).

Kad dočitate odgovor, onda će vam biti



Slika 53. Mammoth blitva.

jasno što će to reći
Pasteurizirati vino. —
Prije svega mi je reći,
da je to stvar koja
nije za naše vinare,
koji su u isto doba i
vinogradari. Pasteuri-
zirati vino mogu oni
vinari koji turaju nji-
hovo vino u svietsku
trgovinu, dakle ona-
kovi, koji su u isto
doba vinotrzci. Fran-
cuski lučbar Pasteur,
koji je svojim iztra-
živanjem puno koristio
gospodarstvu, iznašao
je, da se zametci bilja
i životinja unište pri
toplino od 60 stupanja
Celsiusa. To iskustvo
uporabio je na vino.
On ugrije vino do 60
stupnjeva, i tim ubije
zamet gljivica, koje se
nasednu na vinu, a
bielančevinu vina pre-
tvvara u neškodljivo
stanje. Ovako prire-
đeno vino može se
razašiljati u svietsku
trgovinu, na dugi put bez straha da se pokvari.
Biela vina Pasteuriziraju se pomoću osobitih
strojeva. Imade vijugasta ciev kroz koju teče
vino. Ova ciev nalazi se u badnju u kojem ima
vode od preko 60 stupnjeva tople. Voda u-
grije ciev, pa i vino. Vino stoji ugrijano samo
malo vremena, mora se odmah i jako brzo ohla-
diti (to se čini takodjer pomoću vijugaste cievi,
koja se nalazi u badnju sa mrzлом vodom) pa
uliti u čistu osumporenu bačvu, koju je dobro
začepiti. Ovako ugrijano vino uzmutise, ali tom
mutežu su uzrokom bielančevine, koje se bez
svake pripomoći u 3 ili 5 nedjelja utalože, pa
vino postane bistro, kako je bilo u početku. Crna
vina mogu se grijati na gorirečeni način (t. j.
kao i bijela) ili se pak metnu staklenice pune
vina u vidricu punu vode, pa se tu vodu ugrije
postepeno do 60 stupnja Celsiusa, drži ju se 12
do 16 minuta pri rečenoj toplini, pa se onda
izvade staklenice i puste da ostinu. Crna vina
grijanjem neuzmute se, niti prave kašnje talog,
bud to pričeči treslovina koja se nalazi raztopljena
u crnim vinim. Rabio se kojimudrago način, da
se ugrije vino, glavno je, da vino dok se grije
nebude izloženo štetnome djelovanju zraka; jer
na zraku ugrijano vino izgubi svoj miomiris, a
po nešto šteti i na žestini. Iskušalo se, da
pasteuriziranjem postane vino bolje, i izgle-
da starije, a bolje se uzdrži, te mu promjena

mjesta i topline nehudi. Jeli baš potrebito pa-
steurizirati vino? Tko si je pomnjom napravio
vino, tomu nije potreba da ga pasteurizira. Gła-
vno je da je za branja groždje zrelo, da je oči-
šćeno, da je mast podpuno prevrio, da se vino
salije u čistu zdravu bačvu, koju je dobro za-
čepiti, pa takovo vino nema potrebe pasteurizi-
ranja, ono ima toliko žestine u sebi, da ga se
bez straha može svukud prenašati.

F.

43. Na brdim Bikovici i Sidaču brati neka-
kova gusjena goru, kako da ju iskorienimo?

V. u G. (Imotski).

Proti gusjenam i zareznicim u obće naj-
bolje su sredstvo čovječe ruke. Da vam prepo-
ručimo koje znanstveno sredstvo, to nije za vas,
a moralo bi se znati koji je zareznik, da kvari,
pa i ta znanstvena sredstva nisu najuspješnija.
Stoga najbolje je sakupljati gusjene i ubijati ih.
Laglje se sakupljaju u jutro osobito ako je pala
rosa, jer se po rosi sakupe gusjene pod list.
Raztre se poplun ili šta drugo, pa se otrese
drvom, a ono gusjenice padnu; onda se sakupe
i izgnječe. Ali to nije dosta nego rano u prolieće i
zimi valja tamaniti jaja i gnjezda, a kad se gu-
sjene obahure, ako je moguće, sakupljati je bahure,
pa kad se kukac ili leptir razvije, onda ga je
loviti i ubijati. Ovo je jedino dobro sredstvo, ali
mora da svak sudjeluje, pa će se ovim načinom
u malo godina ta gamad uništiti. Javite nam
ime tog zareznika ili nam pošaljite jedan pri-
mjerak pa ćemo Vam točno reći, kako i u koje
doba ga je najlaglje utamaniti.

B. Pitanja, koja će se unaprijed riešiti.

44. Kako da utamanim miševе, koji mi prave
ogromna kvara u vinogradu?

T. D. u S. (Brač).

45. Koje umjetno gnjojivo podupire rast ko-
rova na polju i livadi, a koje ne?

N. B. u S. (Zagreb).

46. Kako se uzgaja Šeboy cvieće (Cheiranthus
annuus)?

E. D. u N. (Boka).

47. Molimo blagoizvolite koliko prije raztu-
mačiti obćinstvu u vašemu listu točno kada, kako,
i u kojoj zemlji je najbolje saditi ono 12 vrstih
krumpira što je zasadjeno na Pokušalištu u Ši-
beniku; kad dozrievaju i bili se mogli saditi opet
još ove godine; pa i valja li ih prokušiti? 1)

X. Šibenik.

Savjeti.

Svak za se a Bog za svakoga, kaže onaj,
kojemu je jedino do sebe, a deveta mu za ne-
voljom iskrnjega. Pa na taj način, mnogi nevo-
ljnici čame u biedi, dočim bi im se moglo su-
malim pomoći. Sit gladnu nevjeryje. Bogataš koji
se blagom premeće, koji pliva u lasti i slasti,
mučno da se spomene potrebnika. Jeli to pravo;
i Bogu ugodno? Ako je sreća i Božja pomoć
jednom bolje poslužila negoli drugomu, red je
da donekle uzajamna ljubav izravna tu razlikost.
Nije pak stoga potreba sipati kojekako novac u
milostinju; ne; n. p. pribavi se potrebnjaku
privriede, bud mu to sredstvo najbolje može
koristiti po dušu i po tielo. Nevoljniku nepomažu
liepe rieči, nit razboriti svjeti, njemu se hoće pomo-
ći. Tko živi s dana na dan o svom trudu, ako mu
neponestane radje, tomu mogu pomoći zgodni sa-
vjeti; nego ostaneli bez radje, kakve mu pomoći
u praznim riečima? Milosrdje je od Boga, spasi-
telj kaže: blaženi milosrdni. Oni su andjeli ču-
vari mukotrpnom siromašku. Pomagajmo dakle
na put božji siromaha i potrebnjaka, tizim za-
dobit će mo oba svijeta.

1) Vehoma nam je žao, da pod vaše pitanje niste
podpisali vaše ime; ako Vam se baš nije htjelo da pod
pitanje stavimo početna slova Vašeg imena, a ono ste
nam mogli reći, da stavimo X. i drugi to čestoput mole,
pa ih mi uslišamo, ali je upravi baš stalo do toga da
zuađe tko pita. Drugi put Vaše ili ma čije pitanje
nebude li podpisano, mi ćemo s njim u koš. Uprava.

Bud je skrajno vrieme da se urede računi,
Upraviteljstvo „Gospodarskoga Poučni-
ka“ uzet će si slobodu tekom ovog
mjeseca dignuti predbrojbu za tekuću
godinu kartom pouzeticom. Kome je
milije naputnicom neka blagoizvoli o
tom obavjestiti Upraviteljstvo Poučnika.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 7 franaka na godinu
Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po ređku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Čiče računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravitelju Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Lipnja 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Lipnja 1882.

Izselivanje iz Dalmacije.

Motrimo li povjest kretanja pučanstva, kod pojedinih naroda, to ćemo namah opaziti ili da se je sviet selio, iz mjesta prenapučenih, ili što ga koja druga nevolja na to natjerala. Dok ima puno svieta, na maloj površini zemlje, te je jedan dio u nemogućnosti priskrbiti si kruha, tu ako se narod seli, opravdano je, jer je borba za obstanak koja ga sili; ali ako se narod iz slabo napučenih predjela seli, tu je svakako nekakav drugi uzrok, koji ga na to tjera.

Predpostavljene vlasti su pozvane, da taj uzrok traže, da to izselivanje zaprieče. Uzroci, koji obično sile masu, da se seli, jesu sljedeći.

1. Nezdravi zrak,
2. Vjerska nesnošljivost,
3. Siromaštvo.

Uzmimo u pretres prvi uzrok. Statistika nam jasno dokazuje, da je naše zdravstveno stanje najpovoljnije. Izuzam gdje koju okolicu, u kojoj groznica zanoveta, zrak je u Dalmaciji jako prijatan ljudskome obstanku. Pošastne i kužne bolesti pojavljaju se jako riedko, naše su obične bolesti zapale, (pleurytis, pleumonytis, perytonyitis), koje se pojavljuju s neopreza i nepomnje, pa bolest u grlu (dypteritis), koja se u novije vrieme jako često pojavlja kod djece, a koja hara jedino s uzroka što se nevrše strogo naredbe, i što se narod povjerava babam vračaricam, a ne liečniku, koji je za to učio. Dakle nema govora, da se narod seli radi zdrastvenih uzroka. Da vidimo, kako je vjerskom nesnošljivoću.

Premda je naš narod neuk, to ipak štije rado tudje uvjerenje, i pušta da svatko vjeruje i ispovjeda, kako mu milo i drago. U mjestim gdje ima pomiešano naroda katoličke i grčko-istočne vjeroispovjedi, na toliko su snošljivi jedni prema drugimi, da si izmienično svetkuju blagdane. Kod nas nije nigda došlo do otvorene borbe radi vjere, a ako su gdje kad zanešenjaci i smutljivci probušćali narod do kavge, to je sve nabrzo svršilo, i narod je osudio krivce prezirom. Dakle je siromaštvo uzrokom da se naš narod seli. Oguljen, oderan, izisan narod, nezna kud će glavom, pa zapušta zavičaj i obitelj, milo i drago, da se putnik klatari po svietu od nemila do ne draga, e da sebi i obitelji nadnicom priškrbi kruha. Zar je dakle naš narod, tako osiromašio, da mu je postati skitalicom, i hoditi trbuhom za kruhom? Nije li naš težak u isto doba i vlastnik? Čemu ne obradiva svoje njive i vinograde?

Bio je vlastnik i danas je vlastnikom, ali nije gospodar ni svoje nadnice. Razastrlo se s jednog na drugi kraj naše pokrajine gusto jato nezasiativih kamatar (lihvara), koji poput nertvanskih komara sisaju narodu krv, pa ga natjerali do golotinje i bosotinje.

Narod, do jučer vlastnikom, danas još vlastnik imanja, zapušta sve, bježi jal sam, jal obitelji, da neumre od gladi. Izorao svoje njive, obradio svoje vinograde, a kad prispije žetva, dodje mu kamatar, da mu zaplieni lietinu još na polju, prije no što je u snopove privezao.

Radio, mučio se, krvoložio, pekao se na sun-
cu, kvasio se na kiši, pa svoje trude ni da okusi.

Al kako je to moguće, da se takova deračina vodi? Siromašan narod, bud jer izdala godina bud radi slata gospodarenja, usilovan je, da se zaduži žita ili novca. Zlo jedno, naopako drugo. Žito mu računa po što hoće, ili mu dađe siečnja hektolitar hrdjava žita, da mu srpnja povratu 10 hektolitar. U ugovoru sklopljenu, govori se obično, da je primio novca, te da se za taj novac obvezuje srpnja, jal kolovoza, dati toliko i toliko hektolitara žita. Kad je na mjesec dana pred žetvu, tražba je kamatnikova u rukam suda; težak se siromah neprikaže, pak se tim priznaje dužnikom. Kamatnik tjera stvar dalje, dok dodje do zapljene; a najprije se pljene žitija. Siromah težak mučio se i trudio, pa mora, da prekrštenih ruku gleda, kako drugi njegove trude i njegovu muku nose.

Ovako se postupa, ako mu kamatnik daje hrane, ako mu daje novca, onda zlo i gore.

Poznato nam je stotina slučajeva lihvarstva. — Dvjest, trista, pa čak hiljadu i dvie hiljade po sto. U Drnišu, kako nam javljaju ima se izvesti preko 200 ovrha i zapljenâ, pa se čeka samo, da žitija uzriju.

Ova prekomjerna deračina sili narod, da se seli. Nastavili se ovim putem dalje, u malo godinâ ostat će opustošeni naši najliepsi kotari. Bit će oranica i njiva, ali neće biti nikoga, da ih obradiva, a to je možda još jedini način, da nestane kamatnika; jer nedaj pjavici krvi da sisa, a ona će jal crknuti, jal odseliti se.

Bud bi se shodnim i strogim zakonom, moglo možda još stati na put ovoj nevolji, koja prieti upropastiti pokrajinu, pozvane su predstojeće vlasti i zastupnici naroda, da svojim u-

PODLISTAK.

O nekim bolestim peradi.

(nastavak).

Gazdaricam nemili se ni najmanje, da jim perad nese mehka jaja, jer su takova jaja izgubljena, niti se mogu rabiti u kuhinji, niti pod kvočku. Što je gore ovako mehka jaja, kokoši jako rado izkljuju, pa tim se naviknu kljovati jaja, a to je najgora mana peradi. Neke asiatske pasmine, kao i sve gustoperke, osobito onakove pasmine, koje su providjene zavojkam (perjem na nogu) i svi križanci nesu jako lahko jaja bez kore. Ovaj isti beteg pojavlja se kod svake vrsti domaće peradi kad jako odeblja (otusti). Ako tusta perad ne nese jaja bez kore, to su ipak jako tanke kore; ovoj mani doskoči se tim, da se hrani perad nekoliko danâ jako slabo. Drugi uzroci, da perad nese jaja bez kore ili tanke kore jesu: a) nedostatak vapna. Kad perad žive uvijek u kokošnjaku, a hrani se slabo vapnenom hranom, b) kad su bolestne materice.

U prvom im je slučaju, pružati vapna, smr-
vljenih jajevih kora, krede, i drugih stvari, koje sadržavaju vapna u sebi, u drugom slučaju nema ni lieka, ni pomoći.

Neki tvrde, da preplašili se perad, od straha nese jaja bez kore; drugi pak tvrde, da sniet, hrdja, i druge tajnocvijetne biline prouzrokuju

navedenu bolest. Moguće je, da radi straha snese perad prerano jaja, ali to je moguće za jedan ili dva puta, ali da se taj strah u kroničnu bolest pretvori mi dvojimo jako. Perad nije razmazane naravi, jaka je, zna svaku podnositi, teško je vjerovati, da strah djeluje tako na njezin živčani sastav; perad je bo vavjek izložena neprimlikam. Dočim do snieti i hrdje držimo nešto, jer hrane li se sisavci sa hranom na kojoj je hrdje ili snieti, to će one doisto izvrći (abortirati); sva je dakle prilika, da je isto djelovanje snieti i hrdje i kod peradi, te kad se okuse hrane hrdjave i snietave, da onda nesu prerana jaja.

Radje je uzrokom ove mane parenje. Obično je da na 5 ili 6 kokoši nema već jedan kokot, on svakog časa naskače, tim se razdraži spolni ustroj, pa se razvija bolesti svakojakih. A šta da rečemo o onaj siroti, koju kokot voli, pa ju odabere miljenicom ili priliežnicom (jaranicom), ta je gotovo sudjena, da propadne upalom materice, jer se jako draži, pa je to draženje uzrokom, da nese jaja prije no što su razvita. Za svakog kokota hoće se 10 do 12 kokoši.

Ako nije ovoj mani uzrokom zapala materice, tad je ili slabo hraniti perad, ili davati hrane u kojoj ima vapna, ili pustiti ih na slobodu, ili zatvoriti na oseb. Ova se sredstva sva preporučuju prema potrebi. Nije sgorega, da im se dađe danomice dok im se živci umire, desetak kapljica opiumtinkture. Najbolje je po-

mješati ovu opiumtinktu sa zličicom mlieka. Golubove zatvoriti je osebece, sve dok se umire, pa davati im nuzto vapna pieska i drugih vapnenatih tvari.

Bud se je navelo, da su jaja bez kore uzrokom, da kokoši jedu jaja, pitat će se, imali takovo sredstvo, da se toj nevolji doskoči. Sredstva ima, ali jesu li uspješna, to je drago pitanje. Većina gojitelja peradi drži, kao tvrdnu istinu, da proti toj nevolji neima lieka, pa oni, dok se takova mana pojavi kod peradi, onu glavu, koja tom manom trpi, odmah žrtvuju. Vole radje, da nestane glave, nego da se druge životinje toj mani naviknu. Neki običavaju, davati kokošim praznih jaja, da te kljuju, drugi napune ta prazna jaja gorušicom, paprikom, paprom i drugim jakim mirodijam, ali rečbi, da su kokoši mudrije jer ti riedko kada takovo jaje izkljuju. Davati jim prekuhanih jaja, nekoristi takodjer ništa. Gojitelji peradi, pokušali su ono sredstvo, koje su ovčari rabili za ovce grizovune, i to sredstvo reč bi, da nije ostalo bezuspješno. Oni naime zatvore kokoš koja kljuje jaja 5 ili 6 danâ u tamno mjesto, pa tvrde, da se tim kokoši od mane oduče. Naše je mnijenje, da je najbolje napraviti gnjezdo u kojem će nesti kokoši, na takav način, da se jaje dok je sneseno izvalja na jedno mjesto, do kojeg kokoš nemože, da dopre. To je jedini način da se spase jaja.

(Sliedi).

plivom i nastojanjem, spase pokrajinu od sigurne propasti, i da osiguraju siromašnu težaku obstanak na njegovoj vlastitoj zemlji.

O sušenju povrća za zimu.

Zimi svak bi rado jeo povrća. Ali se nitko nestara, da kad je povrću zeman, onoliko barem koliko može, priredi i sačuva za zimu. Reći će se da gazdarice neznadu prirediti povrće, e pa dobro, naučiti će, posao je sasvim lak. Da se povrće uzduva do zime mora se ili osušiti, ili *mačniti u umok*, ili u ocat ili okiseliti.

Obično suši se zeleni grašak (pisum) i pasulj (phaseolus). Evo kako se priređuje zeleni grašak. U tu svrhu odaberu se mlade, zelene mahunje, u kojih je zrno jako maleno (nerazvito). Ostrane se mahunje, a zrnje postavi se na tavu, pospe se sa malo sladora (sečera), pa se iz tiha grije na vatri, i to sve dotle dok neizhlapi sav sok koji se grijanjem napravi. Da ne zagore, mješati ih je neprestano. Kad nestane soka, onda se razastru na hartiju, da se osuše u hladu, na kakovu zračnu ali suhu mjestu. Ovako suho zrnje sahrani se do zime. Imali se kuhati takav grašak, metne se da se jedno 2 ure moči u vodi, pa se onda iskuha i priredi isto onako, kako se kuha i priređuje friški grašak.

Pasulj suši se na dva načina. a) Ubere se zelena pasulja, izrežu se mahunje na komade, i metnu se u dobro osoljenu kipuću vodu, da uhvate jedan gogolj. Raztru se i prociede zatim na riedko sito, pa metnu na toplo mjesto, da se nabrzo osuše. Sito pokrije se platnom, da nedopire puno zraka, jer je zrak uzrokom, da mahunje izgube njihovu lipu zelenu boju. — Čim manje zraka, tim mahunje zelenije. Na ovaj način osušen pasulj, čuva se frišak do proljeća. b) Drugi je način malo teži, ali ipak jako lahko izvediv. Ubere se zelenih, mladih mahunja od pasulja, i nataknu se na nit po prilici jedan metar dugu. Natiču se pomoću igle, a probije se mahunja uprav u sriedini. Pazi se također, da ne leži mahunja na mahunji, neka je uvijek između jedne i druge za palac razmaka. Privežu se pozatim oba kraja, i ima se siemena od mahunja.

Ugrije se zatim puna kotlenica vode. Dok voda vrije umoče se vienčići u nju, i drže se u kotlenici za dva ili 3 gogolja t. j. dok malo omešaju. Da se ovaj posao dobro i brzo izvede, hoće se pod kotlenicom žive vatre. Ovi vienčići objese se na zračno sienasto mjesto, da se u par dana osuše. Pregledati ih je svakog dana, da se neslegne više mahunja jedna na drugu i jer se na kupu teže suše, a lahko je da pregniju. Podpuno suhe mahunje sahrane se na suhu mjestu. Zimi kad je zeman da se jednu, stave se na večer prije močiti u vodu, do jutra nabubre vodom, pa izgledaju kao da su istog jutra uhrane.

I drugo povrće, kao n. p. dušica, mažuran, petrusimul, selen mogu se sušenjem do zime uzduvati. Osuše se u tu svrhu brzo i podpuno; smrve se za tim i sahrane do zime u dobro začepljenim staklenicam.

Predivno bilje.

Žetva.

Nemože se baš točno opredeliti kad je konoplje žeti. Za vlakno žanje se kod nas prvom petnaestinom kolovoza, na sjeveru drugom petnaestinom. Već je napomenuto, da je konoplje dvodoma bilina t. j. ima biline mužkih i ženskih. Mužko konoplje (bielice) bere se dok mu odpadne pelud, t. j. kad počme žutiti, a to se zbiva obično 3 ili čak 7 nedjelja prije no što je žensko konoplje (sjemenjače) zrelo. Bielice beru prije, jer one nemadu druge svrhe nego, da oplode ženku, koja nosi i daje plod.

Prof. Cantoni navadja tri načina žetve za konoplje, koja su običajna u Italiji, a ta su. 1. Požeti bielice, kad ocvatu i kad je lišće počelo žutiti, a zatim siemenjače, kad uzrije sieme. 2. Požeti bielice i sjemenjače skupa, i to

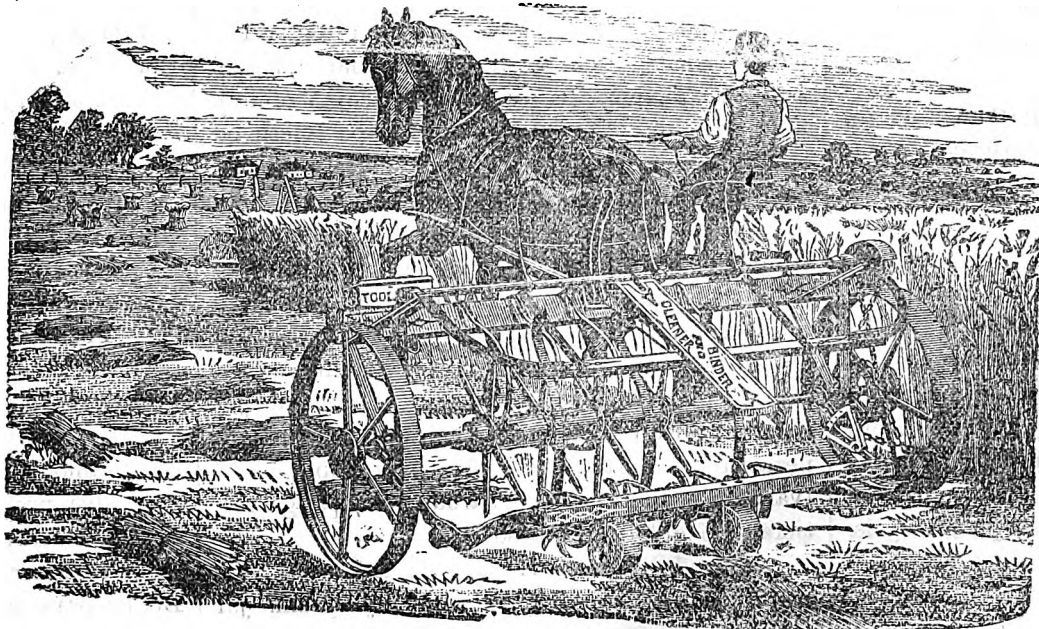
u ono doba, kad bi se inače poželo same bielice, t. j. kad je mužko konoplje ocvalo. 3. Dignuti sve konoplje, kad ocvatu bielice, a ostaviti nekoliko komada siemenjača za sieme. Krafft i Kaehler kažu, da je najbolje ostaviti nekoliko komada radi siemena, a bielice požeti prije no što ocvatu, jer čekali se da ocvatu, tad se okori vlakno, postane tvrdo, krko i malo vrijedi. Sa hektara može se izčupati 1000 do 1200 kilograma bielice. Isto tako tvrde i za siemenjače koje su niežnije naravi, sporijeg razvitka. Po mišljenju njihovom, dobije se najbolje vlakno, ako se izčupaju siemenjače, kad ocvatu. Valja osobito paziti na zreloću, jer od prave zreloće, zavisi dobrotu vlakna. Kad se čupa ili reže konoplje njegovo stručje mora biti još zeleno, ako je već porcvrenilo to je onda znak, da je prezrielo.

Neki običavaju žeti konoplje srpcem, dočim ga drugi čupaju, u prvom slučaju dobiva se bolje vlakno, u drugom više, ali goreg vlakna, jer ima uzanaj mnogo ustupine.

Tko je u konoplje zasijao djetelinu, taj nemože, da čupa, tome je rezati, jer bi inače ošteti usjev i ostala bi mu površina zemlje nerajna. Tko nema usjeva u konoplju, taj može izčupati konoplje, pa zasijati heljdu, proso, kukuruz za krmu, vučnjak ili šta slična. Siemenjače dozriju siemenom u rujnu ili listopadu.

Bud sieme jako lahko otpada, i bud ga ptice jako rado jedu preporuča se požeti, u mlječnoj zreloći, jer se inače može sve sieme izgubiti.

Radnicim, koji su zaposleni čupanjem konoplja, preporuča se, da si omotaju ruku krpom, ili barem dlan kožom, jer bi jim se inače napravile na ruci rane. Odmah pri branju odieli se niežnije konoplje, od prostijeg, jer se prvo brže osuši i brže namoči. Konoplje priveže se u



Slika 54. Stroj koji privežuje snopje.

snopove i naslaže u stogove tri a tri snopa, da se suši.

Sa hektara zemljišta dobije 500 do 8000 kilograma prosta konoplja. Ovaj quantum zavisi od dobrote zemljišta, od njegove djubrene snage, od gustoće usjeva, i o tom ako je bila godina suha ili vlažna. Iz gustog usjeva dobije se duljeg finijeg vlakna, jer gustoća nije dopustila da se biljka razgrani, pa je tjerala sve u vis. Isto je tako za suha lieta vlakno grublje, nego i to ne zavisi baš od suše ili vlage, nego kada imade u zemlji dosta vlage. Imali n. p. konoplje za svojeg prvog razvitka, dosta vlage, tad ono brzo raste i daje tanko vlakno, nasuprot ako je proleće suho, da se konoplje iz prvine sporo razvija, sva kašnija vlaga, ma i da obiluje nekoristi mu ništa, njegovo vlakno ostane grubo.

Na pokušalištu u Šibeniku god. 1880 jedno konoplje koje je osebice raslo a u podanku imalo 2 centimetra obhodnje, dalo je:

Drva	92 grama
Vlakna po močenju	21 "
Lišća	95 "
Ukupno	208 grama.

Dočim druga biljka iz gusta usjeva u promjeru pri podanku 1/2 centimetra, dala je

Drva	20.5 grama
Vlaknine (po močenje)	10.0 "
Lišća	31.5 "
Ukupno	62.0 grama.

Vidi se, da konoplje u gustom usjevu daje razmjerno više vlakna no osebice gojeno. Sa jednog hektara dobije se 10 do 22 hektolitara siemena: a hektolitar teži 52 do 57 kilograma. U kilogramu siemena imadu 42,000 zrna, u kojem zrnju ima 20 do 32% ulja. Da se zrnje lahko

odstrani od metlica, priveže se konoplje u velike snopove, pa nabaci na kup. Bud je stručje i lišće još zeleno, ugrije se snopje nabrzo, stoga mora se svako malo premetati. Nego je ova toplina potrebna, da podupre gnijenje cvjetnih djelova u kojim je još zamotano sieme. Kad rečeni djelovi pregniju onda ispadne sieme samo. Ovim načinom prištedi se mlatinja.

Močenje.

Da se odieli vlakno od drva, močiti je konoplje. U tu svrhu priveže se u snopje, koje imade 1/2 metra promjera i moči isto onako, kao i lan. — U Italiji imadu još jedan osobiti način, naime iskopaju duboku jamu u nepropusnoj zemlji, sabiju strane i dno, pa naslažu u nutri jedan sloj konoplja, onda sloj zemlje, i sve izmjenično tako doklen se napuni jama. Paze pri tom, da neudje vode u jamu. Ovaj je način vehoma dug, a nesiguran.

Konoplje zna kadšto ležati u jami pun mjesec dana, i nije još dovoljno namočeno. Najbolje je močiti konoplje u tekućoj ili u stojećoj vodi. I jednoj i u drugoj vodi namoči se konoplje u 4 ili najdulje 8 dana. U stojećoj vodi namoči se prije, jer je voda toplija, ali takova voda smrdi jako, pa ako je u blizini stanova, može biti štetna zdravlju. Konoplje namočeno u stojećoj vodi ne daje nikad onako izvrstno vlakno, kao ono iz tekuće vode i iz stojeće vode dobije se tamnije grublje vlakno, ali je mekše.

Svaštice.

Kako da šalješ maslac ili maslo poštom. — Kako svak znađe, dan danas može čovjek poslati poštom za 30 novčića, 5 kg. težine. Sa ladanja šalje se u gradove mnogo maslaca i masla; nego je omotaj često velika neprilika. Evo na koji način napredniji narodi razasijaju maslo: 1. u drvenim sandučićim ili bačvicam. 2. u limenim kutijam. 3. u staklenim ili zemljanim posudam. 4. omotana u kositernjači (staniol) ili pergamentnoj hartiji. 5. umotana u škatuljam od čvrste hartije.

Da ti kolči i taklji lahko nepregniju osuši ih dobro, pa drži onaj kraj kojeg ćeš zasadi u zemlju tri ili četiri dana u gustom vapnenom mlieku; pusti zatim da se opet osuše, pa ih namaži raztopljenom zelenom galicom, te ih osuši na suncu. Ovim postupanjem postanu kolci tvrdi kao kame i pregniju jako teško.

Kad se presadjuje iglavo drveće. Iglavom drveću, kao boru, jeli, smreki itd. neprija jako presadjivanje. Nu pošto te često put nužda sili da ga presadjivaš, dobro je da se znađe, kad će najbolje uspjeti. Sve drveće, tim bolje i sigurnije se primi čim se ranije presadjuje; iglavim drvećem ide to naopako. Henry Delmotte iz Tournay iskušao je da se iglavo drveće bolje i sigurnije primi, kad se kasno presadi. On presadjuje iglače, koncem travnja do polovice svibnja, u vlažnoj zemlji i dobro ih zalieva; te tvrdi da mu od kasno presadenih nije nigda ni cigla jedna propala.

**

Najbolji djubar za ruže jest lušija (sapunjača), koja zaostane kad se isprala rubenina. S njom se pokripi jako ruža, a u isto doba ubijaju se razne uši, koje žive na ruži sisajući njezine sokove. Mjeseca travnja i svibnja polieva se ruža, dva ili tri put u nedjelji lušijom.

Što se sada radi:

U povrtnjaku. Sad je vrijeme da povrće, dozrieva. Da se bolje razvije zalieviti je pomnjivo i obilato svakog jutra i svake večeri. Travu je neprestano plieviti. Sjeme, koje dozrije pomnjivo sabiraj, suši, čisti pa sahrani na suhu mjestu. Liju koja ti je ostala prazna zasadi bilo lietnom salatom, jal pasuljem. Zasijesh li pasulj, tad ti je pomnjivo zalievati, jer ti sušom lahko propadne. Još možeš sijati rotkvice (ravelle). Gdje su ti dinje; tikve i krastavci na gusto, proridji, a pod one podabrano razvite, podmetni komad ploče, da ležeć na zemlji ne pregniju.

U cvjetnjaku. Ovim mjesecom, većina premaličnog cvieća će ocvasti. Gdje je do siemena pustiti je da podpuo uzrije; tko će pak, osobito kod dugovječnog cvieća, da šteti bilinu, taj mora da žrtvuje cviet. Čim se prije obere cvieće, tim bilina manje trpi. Isto tako, dok ocvate cviet odrezati je struk sve do podanka. Bilina netrpi ništa suvišna na sebi. A suvišno struče mori cvieće, isto, kako no duga kosa čovjeka. Hlaštiri živice, navreći ruže na oko, sij pepeljuge (cinerarie) i ljubodušak (reseda). Sad ti počima cvasti, althea achillea, caryophyllus, funkia, lisimachia, abronia, aster, gaillardia, zinnia itd. itd.

**

Na polju. Dozrievaju ozima žita, te se je pripravljati žetvi. Pred žetvom, neka gospodar svaku priredi t. j. neka se pobrine za dovoljni broj žetecā, neka si napravi uze za priveživanja snoplja; kosi li usiev kosilom, tad je na vrijeme pregledati stroj, da je na njem svaka u redu, e da nezapne radja radi stroja. Gospodar je dužan pomnjivo paziti, kad mu žitija uzriju. Ječam dolazi najprije na red. Gospodaru je znati, što će se kasnije njegovim žitom dogoditi. Ono što će se pojesti ono kosi ranije, t. j. u mliečnoj zrelosti. Žrnie požeto za mliečne zrieloće je vavjek nešto tečnije i sladje; dočim sieme ono, koje se ostavlja za sieme požeti je kad je podpuo zrielo. Žetva nek se preduzima za suha vremena, po kiši nije savjetno žeti, radje je pričekati, dok se osuši. Snopovi, neka nisu veliki, velikimi snopovi teško je raditi, pa se lahko dogodi, da pukne uže, a opet je druga neprilika što se vlatje u veliku snopu teško suši. Tko je zasijao djetelinu u žitaricu, taj mora da kosi povisoko, jer bi inače ozledio nelagodnu djetelinu. Ako usjev nije bio pregust, te ako po žetvi padne kiša, može se sa strništa iste godine u jesen pokositi jedanput djetelinu, ili se u najgorrem slučaju dobije dobra jesenska paša.

Na livadi. U nekim mjestim kosi se sieno za prvi put, na drugim mjestim gdje je toplije podneblje pripravlja se drugoj košnji. I ovdje preporučiti ćemo ono sve što smo preporučiti za polje. Radje, da se kosi prije no kasnije, bud je zelenije sieno bolje, laglje se osuši, ima više hranivosti u sebi, a marva ga radje jede. Kod nas u Dalmaciji radi se protivno, čeka se, dok sieno pobiele, pa se onda kosi. Takovo sieno nije dobro, jer se niežna lahko probaviva staničevina pretvori u teško probavivu drvinu. Takodjer dužan je gospodar paziti, da mu nije za košnje sieno mokro, jer se takovo sieno lahko zapali i pocrni. Ako je trava mokra, pričekati je dok se osuši. Tako isto nije preuzeti košnju ako prieti kiša, jer uhvatili kiša pokoseno sieno, ona ga izpere tako, da izgubi polovicu svoje vrijednosti. Često put dogodi se, da se pokosilo za liepa dana, pa prije no što se sieno posuši okrene kiša. U takovu slučaju strpati je sieno na stogove, jer ga kiša manje pere. Traje li kiša par danā, tad kad stane, valja razgrnuti sieno bud se inače na stogu upali. Glavna budi briga gospodareva, osušiti brzo sieno jer čim brže i potpunije osušeno, tim je bolje. Nedopušta li vrijeme, da ga usuši, tad je najbolje, da napravi kiselo sieno. Po otocim vlada hrdjavi običaj čupati sieno (goščicu), sa svim žilam to nije dobro s dvaju razloga; prvo jer se zemljom okalja sieno, pa ga marva nerado jede, a drugo, jer se čupanjem korienja, uništi bilina pa na takovu mjestu ostane prazno, dok vjetar nena-nese odnekud sieme, i dok se iz siemena ne razvije bilina. U najpovoljnijem slučaju, hoće se zato tri godine dana.

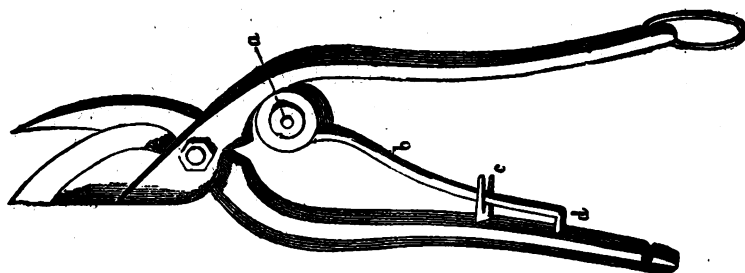
U vinogradu. I ovoga je mjeseca uštipavati mladice, jer se tim kriepe bolje mladice, koje preostanu, a sokovi idu u grozdove. Nije savjetno kidati lišće, kako je to u nekim mjestim hrdjav običaj. Lišće su pluća loze, u zelenim stanicam lišća stvara loza pomoću zraka i svjetla sve u strojne stvari. Jedino u jako vlažnim predjelim, gdje se je bojati, da prevelikom vlagom ne pregnije groždje; jedino ondje može biti opravdano kidati lišće, da do groždja dopre više zraka i više svjetla. Sad se pojavlja u vinogradu crv, skorovača, zavijača i redom svi oni drugi neprijatelji loze, koji kod nas žive. Za te stvorove nema lieka, niti znanost ima, koje sredstvo, da ih svih na jedanput utamani. Sva su sredstva u rukuh vinogradara, a ta sastoje, da se ta gamad hvata i uništava. Svi će kriknuti: tko će, za Boga, sve skorovače rukom pohvatiti?! Jedan sam čovjek nebi ih se nigda nalovio, ali kad bi svi vinogradari jedne okolice stali loviti u par godina nebi bilo jedne. Neka si svaki vinogradar napravi široki hvatač iz tanke tkanine, da ga prišije o čvrsti drveni ili železni obruč, pa da u taj hvatač otrese svakog jutra nekoliko

loza. Gamad se preko noći drži pod listom; tim se slabije drži, čim je vlažnije. Kad se snagom otrese padne sve u hvatač, onda se sakupi, pa izgnječi. Tko neće da si napravi hvatač, taj može u istu svrhu rabiti kišobran; otvoreni kišobran postavi se pod lozu, otrese se s njom čvrsto, pa skorovače, zavijače itd. padnu unutra. Onda se obrne kišobran, pa kad je gamad na zemlji pogazise. Kad bi svaki vinogradar, na dan samo sa deset loza sakupio gamad, u tri ili četiri godine, nebi bilo njima više ni traga.

U podrumu nastojati je da sunce nedolazi, a da se toplina nizka uzdrži, polievati je često vode po podu. Komu nisu bačve pune a nema istovrsto vina, da ih napuni, taj neka svako desetak danā izgori nešto malo sumpora na vrh vina, pa neka bačvu dobro začepi, jer se sada posve lahko vino prevrne a bolestnu vinu nema pravog lieka.

U staji vjetriti i čistiti je neprestano, jer se sve kužne i pošastne bolesti razvijaju jedino s nečisti. Opreznost pri napajanju i hranenju nije nikad dovoljna. Nije puštati marvu gladnu na porosenom djeteličnom ili žitnom strništu, jer pohlepno jede, pa se lahko nadme; a nadim je jako ubojit. Od 100 glavā teško da spasiš 40. Takodjer nije dopušteno napajati blago, ako se ono prije najelo zelene trave, jer tad se nadme isto, ka da se paslo na mokrome djetelištu.

U pčelnjaku. Sad su sva ulišta rojila. Marljiv pčelar ponamjesti svaki roj u čistoj košnici. Bud se predpostavlja da je pravi pčelogojac obskrbljen Dzirzonovim košnjam, koje su bolje i koristnije, sad je njegova briga pregledavati svaku pojedinu košnju, da vidi, ako su pčele sagrađile saće pravilno. U slučaju da nisu, on je dužan novo saće ispraviti. Neka se neboji pri toj radnji pčela. Pčele su jako pametne, a tko s njimi pomnjivo radi, tomu se nije bojati njihovog ujedca, ako su baš nemirne, što se osobito opaža za južna vremena, tad neka ih prokadi dimom. Najbolje ih omanta dim od vune, suhe konjske balege, ili proste karte (papira). Sada izleti gdje koji poroj (drugi roj); parojci



Slika 55. Francuske vinogradarske nožice.

su obično slabi, pa jer je nestalo obilne prolietne hrane, jako se teško razvijaju. Pčelar je dužan ustaviti; zapriečiti parojeve. U tu svrhu neka uništi sve maticne stanice, kad nema maticā nema ni parojeva. Odleti li ipak nekoliko parojevā, tad ih je sakupiti, uložiti sve maticu, omantati pčele dimom, poškopiti ih medom, pomiešati ih skupa, metnuti ih u jednu košnju i dati im jednu samu maticu. Što mantavica, što med uzrokom su da se pčele međusobno sprijatelje, pa živu sve skupa sa jednom samom maticom. Ovim načinom dobije se jedno jako ulište, koje više valja, nego deset slabih.

Sa peradi. Od damaće peradi najniežnija je za prvog razvitka tuka (puran). Nije baš, da je niežna, ali su joj služnice na stražnjici tako tanke, da se lahko međusobom prilijepe i zarastu, pa životinja na brzo pogine, jer nemože, da izpusti iz sebe izmetine. Marljiva gazdarica, da joj se to nedogodi, te da trud i trošak ne izgubi, maže svakog dana stražnicu mladih tukića sa maslacem ili uljem, i tim preprieči, da se služnice spoje i zarastu skupa.

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika“

„Toronto“. U novije vrijeme nastoji se na svaki način, da se prištedi na ručnoj radnji, koju strojevi sve više izmjenjivaju. Izumilo se tako kosilo, t. j. stroj koji kosi brže, liepše i urednije no što to ljudi čine, a pri tom prištedi se mnogo vremenom. Al nebi dosta kosilo, prohtjelo se stroja, koji da kosi, te da istodobno preveživa snopove. Pisac ovin redakā vidio je takav stroj u Tečenu, i gospodar se je s njim jako hvalio. Nu to kosilo i snopilo skupa neodgovara svima, pa su ga neki razstavili naime kosilo napose a snopilo napose. Naša slika 54 na strani 2 predstavljala nam takav stroj, koji ide za kosilom i priveživa u snopove. Dva valja su postavljena jedan prama drugome, ti prime na se snoplje i odvedu ga pod pristroj. Jedan samj konj vuče

ovaj stroj sasvim lahko. Pokušaji izvedeni na mnogim mjestim ispali su jako povoljno. -m-

Francuske nožice za lozu vide se na slici 55, strana 3. One se preporučuju radi svojeg sastava jednostavna, njimi može čovjek slobodno više danā raditi, da mu nedosadi i nenažulja, kako to obično sa drugim nožicama biva. Snaga je sva u zavojitom peru a) koji se polužicom b) produljava do u d) da tu dađe snagu jednoj ručici. Vila c) nema druge svrhe, no da je posteljom polužici. Kako se vidi polužica je d) zavinita, ali nije pričvršćena. Tko neće, da radi, dosta je da digne polužicu b) iz vila c), i da ju porine na stranu. Kod ovih nožica, opaža se ono što ima riedko kad kod drugih nožica, nekakav razmier naime u čvrstoći, između ručica i oštrica. Uprav ovaj pravi razmier, koji se prikazuje na neki način, kao nenaravan, jedan je od glavnih uzroka, da svi vole ove nožice, jer se čovjek radeć i na dulje lahko neizmori. Pa kako su jake i razmierne ručice, tako je sve jako, čvrsto i razmierno. Oštrice su tako čvrste, da će prije puknuti no previnuti se. Kad ih je prenašati onda se privežu ručice špagom, dočim ako se s njimi neradi, tad ih je najbolje držati otvorene jer tim neslabi snaga pera. Ove nožice neizgledaju najfinije, ni najukusnije, oblikom su jako proste, ali su čvrste i jako lahko uporabive. Dobivaju se preko našeg Upraviteljstva i od uprave „Weinlaube“ u Klosterneuburgu. Ciena im je 2 fiorina i 75 novčića.

Slika 56 strana 4 predstavlja nam kutijicu sa raznovrstnim stolarskim orudjem. Svak će pitati čemu ta kutijica? Gospodaru je vavjek potreba orudja, ili da nešto izblanja, da popravi stolac, da načini suk za pod bačvu, i za sto onih drugih stvari, koje može svaki gospodar sam učiniti, bez da za svaku malu poziva drvodjelca ili da ide moljakati čekić i pilu. Preko našeg upraviteljstva ili u tvornici Rothschildzevoj u Višnjagori može se kupiti jedna ovakova kutijica sa 12 komada čvrstog orudja su 10 fiorinā, sa 35 komada 20 fiorinā, su 70 komada 37 fiorinā. Orudje je jako čvrsto, odveć jeftino.

ANTE I MIJAT.

A. Za bič Božji, ljetos Mijate, eto grad (tuča, krupa) na mnogo mjesta svaku otukao.

M. Čuo sam i ja, Ante, da su Ugljan, Drniš, Podravina gotovo opuštošene.

A. Imali, kakovo sredstvo, da obrani gospodara od tuče onako n.p. kako što ima proti munji.

M. Nema prijane nikakovo.

A. Nikomu gore, što siromašnu gospodaru, radi, muči se, dok iznenada nadje se na ničemu.

M. Radšta neosjegura lietinu? U drugim mjestim svaki gospodar osigura ljetinu, dodje li krupa, otuče li sve, eto tamo, jer osjegurajuće društvo svaku štetu točno nadoknadi.

A. Plaća li se za tog belaja mnogo?

M. Ne baš. Ako tvoja litina vriedi 1000 fiorinā, ti ćeš platiti po prilici 2 fiorina na sto oli 20 fiorinā hiljadu.

A. Valaj nije ni mnogo, troši se na sto drugih belaja, pa se može i na ovo, barem si siguran od zle godine.

Gospodarske Vesti.

U Ruskoj predložio je ministar prosvjete državno-me vieću osnovu zakona, kojim se uređuje radnja žena i djece u tvornicah. Tim zakonom biti će ograničena radnja na 8 sati na dan, a prostorije u kojih se radi moraju biti zračne, čiste i dosta razsvietljene; tvorničar je takodjer obvezan dati podučavati mladež tri sata na dan na svoje troškove.

Gospodin Schwitz i Com. u Trstu (Via della Zonta br. 5) drže u zalih svakovrsto gospodarskog orudja i strojeva najbolje vrsti, osobito su dobra ručna mlatila.

„Obj. Del.“ donosi obznanu o nadarivanju konja na postajama Benkovačkoj, Kninskoj, Sinjskoj i Imotskoj za godine 1882. Za predstavljanje konja pred povjerenstvom urečeni su sljedeći dani: za Benkovac dan 11, za Knin dan 15, za Sinj dan 18, za Imotski dan 21 kolovoza. Nadarja sastoje iz 660 flor. u srebru i 28 srebrnih kolajna.

Čitamo u zadnjem broju „Šumarskog lista“ da je koncem god. 1881 šumarska sbirka kr. gospod. šumar-

skog učilišta u Križevcih imala 1192 razna predmeta u skupnoj vrijednosti od 2292 flor. 81 novč. Ista sбирка brojila je koncem god. 1878, 377 komada u vrijednosti 1003 flor. Svravimo li brojeve, to nam je jasno, gdje se u Križevcu nespava.

Zemljakome Odboru Istarskome dostavilo je Ministarstvo za Poljodielstvo osnovu zakona o ustroju Pokrajinskog Gospodarskog Vieća i Kotarskih gospodarskih društva (podružica). Ovakav je zakon poprimljen prije par godina za Tirolsku, sad se predlaže Istri, a sva je prilika da će još ove godine, ili najduže do godine biti predložen Dalmaciji.

U knjizi koju je gosp. Edvard Egan izdao prije nekoliko dana u Budapešti (Ueber die Stellung der Milchwirt. im heut. landw. betriebe) čita se jako zanimiva i nevjerojatna viest. Na svietskoj izložbi u Filadelfiji bio je izložen lub (gomolj, peč) sira u težini od 14,500 kilograma (četarnaesthiljadapetsto). Da se toliki lub napravi trebalo je mlieko od 20 do 25 hiljada kravā. Sve djelo gosp. Egana je jako interesantno a bud je on osoba vjerodostojna nema se pravo sumnjati o istinitosti njegovih tvrdnja. Jedan kanton Svajcarske izložio god. 1878 na Parižkoj izložbi lub od 1000 kilograma. Prisporodi li se Amerika sa Svajcarskom, to je lahko dokučiti, da su u tu svrhu omuzli amerikanci u jedan dan sve krave, koje su se pasle na jednoj andi.

Žalostni su glasovi, koji nam dolaze iz Drniša. Krupa potukla je i uništila dana 5 t. m. svu ličinu počin od Žitnice i Osečice, pa na Drniš i oko njega. Očevici tvrde, da nikad takava grozna prizora; polje izgleda crno.

Druga je žalostna viest, da je krupa otukla sve vinograde Ugljana i okolice, a kako se čuje i u Imotskoj krajini naniela je krupa ogromne štete.

„Pozor“ (broj 125) javlja, da je dne 31 svibnja tuča potukla Podravinu. Osobito su pretrpjela mjesta Veliki Bukovec, Mali Bukovec, Jalžabetu, Ludbreg, Čukovce i Rasinje.

Ustrojila se štedna i pripomoćna zadruga u Sunji. Djelovanje iste otpočima 1 srpnja tekuće godine.

Po viestima, koje nam stižu iz Bosne, da su kasnim svibanjskim mrazom pretrpili šljivici i žitni usjevi.

„Statistischen Monatschrift“ donosi jako zanimi članak o popisu pučanstvih god. 1880. Osobito je zanimivo, čim se zabavlja 22 miliuna stanovnika Cisleithauje. Vadimo koliko imade gospara i šumara u svakoj pojedinoj pokrajini odnosno drugim zanatom.

	Pučanstvo pokrajine	Gospodara i šumara	obrtnika	Trgovaca, novčara i vozina
U Dolno Austriji	2,330,621	633,987	871,196	281,510.
„ Gornjoj „	759,620	371,372	200,534	34,939.
„ Saleburgu ...	163,570	89,942	34,398	8,445.
„ Stajerskoj ...	1,213,597	796,106	202,094	88,095.
„ Koruškoj ...	348,730	239,302	62,215	9,834.
„ Kranjskoj ...	481,243	337,485	59,978	10,885.
„ Trstu	154,844	10,717	52,978	42,731.
„ Gorici i Grad.	211,084	138,930	31,991	7,670.
„ Istriji	292,006	212,766	32,384	15,861.
„ Tirolu	805,176	505,808	120,532	31,469.
„ Voralbergu . .	107,373	59,169	30,738	3,494.
„ Českoj	5,560,819	2,272,468	1,960,864	331,184.
„ Moravskoj . . .	2,153,407	1,043,612	605,836	91,443.
„ Sleškoj	565,475	267,785	199,153	23,993.
„ Galiciji	5,958,907	4,419,718	478,681	251,344.
„ Bukovini	571,671	406,680	60,034	30,566.
„ Dalmaciji	476,101	393,767	22,879	17,030.
Ukupno	22,144,244	12,199,664	5,026,234	1,232,038.

Iz ovog izkaza vidi se, da u Dalmaciji ima 476,101 stanovnikā; od tih bavise 393,767 gospodarstvom i šumarstvom; 22,879 obrtom, a 17,038 trgovinom, vozitvom itd.

Sa trga.

Viesti sa trgova su jako hrdjave, na toliko, da smo u nemogućnosti sastaviti obični cjenik pojedinih proizvoda, jer u ovo zadnje doba, nema nikakove trgovine. Vinari su tako razluženi, da u nekim mjestim gdje je sve vino u konobam, zdvojaju, ako će ga lieto predati.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Pitanja.

44. Kako da utamanim miševu, koji mi prave ogromna kvara u vinogradu?

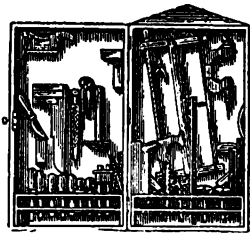
T. D. u S. (Brač).

Toliko se sredstva preporučuju proti miševom, da vam baš nebi znali, kojeg preporučiti. Navesti će mo vam nekoja, pa onda vama slobodno birati. Najbolje i najsigurnije sredstvo su gvozdjica i ploče. Napnite što više gvozdjica i ploča, pa se nebojte u 4 ili 5 nedjelja utamaniti će te sve miševu. Neki meću pod ploču i na gvozdjica slaninu, bud miševi istu rado ogrizavaju, mnogo je bolje mećati pečka (pačaka) od tikve, jer su za te pačke, miši baš pohlepni. Ako budete napinjali ploče, nekopajte izpod njih jame, jer vam inače miš pobjegne, radje da ga ploča odmah sgnječi. U Niemačkoj goje ptice grabežljive, kao n. p. švrake itd., pa da se više navraćaju na njive i na polja, zasadjuju iz 3 ili 4 metra visokih kolaca. Drugi prave zamiesu od kukuruza i sala, pa ju otruju strichninom. Strichnina je jako žestok otrov i dosta, da ju okuse, a ono crknu namah. Ali se takovim sredstvom izlaže pogibelji, da se drugi otruju i ako ne baš ljudi, a ono životinje. U novije vrijeme izumio je neki Landan jedan strojić, u kojem se gorenjem razvija sumporita kiselina, tu kiselinu istim strojem tjera se u jamu u koju živu miševi, da ih zaduši. Taj strojić stoji kakovih 8 florinā, ali nemislmo, da ga vi možete uporaviti, jer tamo kod vas, mora da miševi živu u gomilini, a ne u zemlji. Vrtlar gospodin Reinelst rabi sjeme od bagrena, kao otrov proti miševom. On uzme zrela sjemena od bagrena (acacia lophanta) i razaspe ga, gdje miševi dolaze. U tom siemenu ima tako žestoki otrov proti miševom, da je dosta, da ga nagrizu, a ono su odmah mrtvi. Ovo sredstvo mi nismo prokušali, ali ga preporuča Allg. Hapfenz. i Oest. Landw. Voch. — ovaj zadnji u svojem broju 13 od 27 ožujka 1881 godine, dodaje, da se tim otrovom neizlaže pogibelji, kojoj se izlaže rabeć strichninu, fosfor, arsenik i druge otrove.

46. Kako se uzgaja šeboj cvieće (Cheiranthus annuus)?

E. D. u N. (Boka).

Ima do 40 vrstih raznobojnih šeboja, i sve su radi svoje boje i svojeg miomirisa jako objubljene. Neki siju šeboj u graste ili na priredjenoj postelji. — Zemlja radje, da je pjeskovita pomješana lišćem ili miešancem. U toj zemlji zasije se koncem ožujka ili travnja mjeseca na riedko sjeme, pa se sitnim pjeskom pokrije, onda daskom lagano pritisne. Kad presad ponaraste, da se može slobodno u ruku uhvatiti, onda ga je proridjiti; u tu svrhu presaditi je u istu tako pjeskovitu zemlju, u razmaku od 3 do 5 centimetara. Nevalja puno zalivati, jer lahko pregnu je presad. Presaditi ih nije baš neobhodno potrebno, to se čini, da se bolje razvijaju. Koncem travnja ili početkom svibnja presade se na opredieljeno im mjesto, pri presadjivanju biti je jako oprezni, jer je šeboj jako niežan, pa ako se malo jače potegne ili neoprezno radi propadne. Najbolje je rabiti žličicu za presadjivanje, pa sa svom zemljom izvaditi presad i zasaditi ga na opredieljeno mu mjesto. Postupajuć na ovaj način propast će najviše 10 do 15 po sto, inače može lahko i dojedan presad.



Slika 56. Kutija stolarskoj orudja.

Vještiji vrtlari prave na sljedeći način. Naprave postelju od mahovine, u toj mahovini naprave luknja, u te luknje metnu zemlje, a u zemlju zasiju ili presade šeboj. Kad će da presade, onda prenesu sve mahovinom pa sa svom mahovinom zasade. U umjerenim predjelim, gdje ima dobre pjeskulje, može se šeboj odmah na otvorenu posijati. To je najbolje izvesti polovicom travnja; sjeme nek je pokriveno za 1/4 centimetra pjeskom, i zalieva se svako malo vremena vodom.

Na presad šeboja navaljuje jako buvač; brani se onim istim sredstvom, kojimi se brani drugi presad. Nema baš velike sigurnosti, dali će nam iz siemena protjerati dvostruko ili jevnostavno cvieće, no to se može poznat, dok se pojavi pupolj. Pregrizemo li zubim jedan pupolj dvostruka cvieta, tad osiećamo u ustima nešto dlakava, što se neosieća, ako se jednostavni pupolj pregrize.

Kad se jednostavni pupolj pregrize, osieća se, pod zubim, kao da petlju od lista pregrizavaš; a to je pjestic koji se u pupolju nalazi.

Šeboj može i preko zime cvasti. U tu svrhu zasije se u lonce nešto kasnije, pa se prije no što grane zima metne u sobu, u kojoj da je toplina umjerena, da ima dosta zraka i svjetla. Ovakozučuvan šeboj cvasti će preko zime. Hoće li se da ranim proljećem cvate, tad se u jesen sahrani u sobu, zaljeva na toliko, da ima potrebite vode, a svaki pupolj koji se pojavi preko zime odkida se. Proljećem, metne se na zrak, pa u malo dana prekrije se cviećem. Primietiti ćemo još, da šeboj nemože da podnaša našu sunčanu žegu, radje ga je gojiti u zasjeni, zaklonjena pod kakovu drugu visoku bilinu. - e - d -

47. Muhe more mi mazge, kako da ih se riešim?

A. Š. u S. (Brač).

Najlakše riešit će te se muha čistoćom. Česljajte i perite danomice vaše mazge, a muhe će daleko od njih. Muhe dolitaju na nečist. Možete i rabiti buhač. Uzmite buhača u prahu, pa posipljite svako malo vremena ona mjesta na mazgi, gdje se sakaplja najviše muha, pa će te i tim sredstvom odstraniti muhe.

U novije vrijeme preporučuju Cade-ulje pa mnogi tvrde, da je izvrstno. Ovog ulja metne se nekoliko kaplja u uho, u nozdrve, natare se oko spolovila, medj bedra itd. pošto ovo ulje jako smrdi, i za puno vremena. Ovog ulja moći je dobiti u svakoj boljoj liekarni, nije jako skupo, a dobiva se distilirajuć drvo od gluhača (ginetro).

B. Pitanja, koja će se unaprijed riešiti.

48. Vno mi daje sudom, mogu li ga izliečiti i kako?

L. C. u P. (Zadar).

49. Lijavica će mi raztočiti blago, čim da liečim?

X. (Sinj).

50. Roji mi se puno pčela na jedanput, pa mi se rojevi skupa spajaju, mogu li to zapriečiti i kako?

G. S. u K. (Hrcegovina).

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tek. god. 1882.

Gosp. Bakarić J. — Bakar — Kapucinski kloštar — Rieka — Čavlina N. — Oklaj — Kovačević N. — Starigrad — Vežić N. — Makarska — Sbor duh. mladeži — Djakovo — Glušević A. — Metković — Zec M. — Dubrovnik — Samostan Franovaca — Imotski — Zuvičić P. kan. — Bakar — Sepić T. — Mrkopolje — Komarić J. — Orlec — Marot F. — Kastua — Laginja A. — Klana — Pučić A. — Gimino — Zupančić A. — Krašica — Kukuljević I. — Zemaljska Vlada — Jambrišak J. — Lorković B. sveuč. prof. — Zagreb — Dubić M. — Bednja — Sutej I. — Plemenitaš — Čorić M. — Vođice — Zamlić V. — Veprinač — Bačić I. — Perenić — Politeo N. pok. P. — Starigrad — Gruber C. — Slunj — Radunić I. — Stari — Starčević J. — Ratulje — Antić A. — Lepenica — Sorić M. — Kukuljanovo — Koluđrović A. učit. — Split — Buzelić D. — Posedarje — Muhvić M. — Gerovo — Pozzi D. F. — Beč — Franečić I. — Čadjevica — Samostan Franovaca — Sinj — Lukšić V. — Vinoslovac — Split — Prvo Dalm. Vinarsko Društvo — Split — Šupuk vit. A. zast. — Beč — Rogišić Pohl M. — Cavtat — Ravlić O. F. — Lovreć — Gršković T. težak — Kraljevica.

— Gosp. Gržinić A. — Labin — Stefaneć M. — Svesvete — Lička Vila — Gospić — Žagar F. J. — Gerovo — Nautička Učiona — Bakar — primljeno uračunati smo, po vašoj želji.

— Gosp. Fabiani A. — Starigrad. Mi šaljemo redovito. Zapitajte se na poštu; u ovo zadnje vrijeme tuže nam se mnogi, da neprimaju list; pripravljamo tužbu na ravnateljstvo pošta, da izvoli razviditi gdje se listovi tope.

— Gosp. Ljubić O. J. — Humac — Primili smo od gosp. J. Fabiani iz Metkovaću svaku u redu. Srdačan odpozdrav i M. P. O. Cuturi.

— Gosp. Siterić I. — Vetovo — Pošta tvrdi, da vam je redovito Poučnik predala, a vi niječete, da ste ga primili. To isto veli i nekoliko vaših kolega iz te okolice. Iz svega razabiremo, da vi svi švindlate, da neplatite list; ali za takove ljude imamo mi drugo sredstvo, kojeg ćemo do potrebe upotrebiti. Al budite uvjereni, da mi nećemo stvar tako lahko pustiti..... Do vidjenja!

ERRATA-CORRIGE.

U zadnjem broju radi neopreza sлагarā tiskana je naopako slika 52 i 53 i uvukle su se još neke druge manje pogriješke, koje ne kvare smisao stvari.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku.

Predbrojba u Austro-Ugarskoj strji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 7 franaka na godinu Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč. redsk. Čitke računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BLANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu dana a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Srpnja 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Srpnja 1882.

Porez na nesposobne.

Kad se je prije dvie godine glasovao zakon, kojim se je ustanovljivalo, da nesposobni za vojnicu plate nekakav godišnji porez odnosno njihovom financijskom stanju, svak se je tomu razveselio, jer izim što je taj novac opredjeljen u najplemenitiju svrhu naime, na pripomoć udovica, siročadi, pa i samih u boju ranjenih i tim za rad ili djelomice ili sasvim nesposobnih vojnika. Doskoro, se i onoj nepravici, da je naime zdrav morao plaćati i krvju i novcem, dočim nelagodan, samo zato što nelagodan, pa bio prvi svjetski bogataš, bio je prost svega.

Nego ovaj liepi zakon, kojemu se je svak obradovao, uzrokom je da se danas mnogi tuže. Netuže se na zakon nego što nemogu svi plaćati onoliko, koliko jim se opredjeljuje; veći dio, tužba, potiče uprav od najsiromašnijih tezačkih slojeva.

Rekli smo, da je uzrokom zakon, ali zakon, nije kriv. Zakon opredjeljuje kao najveći porez 100 fiorinā. Dakle najbogatiji čovjek plaća najviše stotinu fiorinā, dočim je najmanji porez opet opredjeljen sa 1 fiorinom, i to kad dotičnik imade do 300 fiorinā godišnjeg dohoda ili privriede. Ovdje baš zec leži. Uz srednje okolnosti naš si tezak prisluži za nadnicu 50 novčića. Što blagdani, što zla vremena, što bezposlenost po jednu mu godišnje 150 danā, on dakle nemože da reguna već na 200 danā privriede; po 50 novčića nadnica dopire na 100 fiorinā godišnje

ili jedva jedvice 30 novčića na dan. A tu su mu blagdani, tu mu je obuća, stanarina, liekar, liekovi, žena, dieca, roditelji itd. On dakle nedosiže do 300 fiorinā niti se približava na toliko, da je u razmieru sa onim, koji jer dopire do 450 fiorinā godišnje privriede plaća 2 fiorina, ili s onim koji je milijunar pa plaća samo 100 fiorinā, toga radi niti se može teretiti na njega porez, koji on nemože da nosi, jer pitam ja, kako može platiti netko jedan fiorin, ako s dana na dan neprisluzi već samih trideset novčića, koji ni za njega nisu dosta?

Na kojem temelju dakle rade naša na to pozvana povjerenstva, kad opredjeljivaju fiorin poreza radi nesposobnosti i golim prosjakom?

Zar nije bolje da plaća onaj koji može plaćati, nego li sirotinja i golotinja?!

Onu svotu koja je ustanovljena za kotar, radje bi je bilo podieliti na bolje stojeće slojeve, po pravu onako, kak ih to ide, i za koliko je to snošljivo, tim bi se zapriečila ona sablazan, koju prouzrokuju porezni derači, kad jim je da pliene siromahu radniku vreću, jal motiku, košaru ili štogod takova.

Napisao sam ovaj članak, jer sam bio svjedokom pri takovu deranju, gdje se bori zakon golotinjom, i namjerom, da gospoda u povjerenstvu, neopredjeljuju odsad u naprijed 5 fiorinā onim kojim nije teško platiti 50 fiorinā, a da imadu više obzira na poljske radnike koji često put oskudjuju novčićem, za nabavu kruha da utaže glad.

P.

POGANAC

(Odgovor na pitanje 51 iz broja 15).

Poganac je jedna od najobičnijih bolesti naše tovarne životinje. Malo tko uprav znade što je poganac, ali se obično sve prsne i vratne bolesti označuju izrazom poganac, pa onda tdi rezat kožu na grudim i utjeravat spriež da se ognjoji, da se okupi jed, e da se spasi živinče. Tako se daleko pretjerava liečenjem, da je često put životinja više osakaćena po liekovim, no radi bolesti.

Poganac nije ništa drugo, nego zapala pogrudnice (Pleuritis) t. j. one koziće, koja dieli pluću od prsine (rebara). Pojavlja se kod sve domaće životinje, ali osobito kod konja i kod mazaga. Mazge dapače su poganou još više podvržene nego li konji. Obično je poganac posljedica udara; nego je često put poganou uzrokom prehlada, ili koja druga prsna bolest. Obično se zapali sva pogrudnica, ali se često put zapali samo lieva ili samo desna polovica. Zapalom razvijaju se gnjusne tekućine (exsudat), koje se sakupljaju na dnu pogrudnice, te tište na pluća i prieče slobodno disanje. Često put razvije se toliko eksudata, da plućno krilo nemože ni da se makne, pa stoji u prsim stisnuto bez zraka, kao da je mrtvo. Ovaj zadnji slučaj pojavlja se kad je poganac žestok, kod lakkih zapala razvija se samo malo eksudata, pa dok bolest krene na bolje, bude sav eksudat upit.

Izvanjski znakovi poganca obično su, ili grozničavost ili pak takovi mjestni znakovi koji na zapalu pogrudnice daju zaključiti. U početku bolesti pojavlja se zimica, koja se kasnije pretvori u vrućicu. Pri toj bolesti obično životinja žedja, nema volje da jede, mokri malo, a mokraća je tamne boje. Slabina nekakova obuzme sve tielo, tako da životinja izgleda kao da je tupoglava i liena. I disanje je teško, obično u-

PODLISTAK.

O nekim bolestim peradi.

(nastavak).

Da perad teško nese.

Događa se jako često kod gusaka i kokošiju da teško pronesu. Ovoj bolesti je uzrokom ili zapala jajišta ili materičnog prohoda ili materice. Najobičniji uzrok je zapala materice, jer je materici da iztjera jaje na polje. Toliko je put uzrokom preveliko jaje, osobito pak kad je tupa njegova strana jako široka; jer se unutar nji djelovi preveć raztegnu, bud obično nese perad tupom stranom vani, a ostra strana ostaje zeredn. Ovakove mane spolnih ustroja mogu se spoznati i po tom, što perad često poligava bez da nese.

Ako je preveliko jaje, da ga perad nemože snieti, onda se hoće pomoći. Iskuhati je malo mekinja, prociediti vodu, pa joj dodati malo dobra i čista bajamova ili maslinova ulja, te tu smiesu dok je mlačna uštrcati u sramno udo (kod peradi gužnjak). Uzmimo za primjer da je kokoš, koja nemože da snese. Dok se uštrca goričena smiesa prevrne se kokoš na ledja, pa se sa tri prsta potraži na trbuhu jaje. Lahko ga je naći. Palcem i srednjim prstom prati se jaje postrance, dočim se kažiputom upire polahko na ostru stranu jajeta (t. j. na onu stranu koja se nalazi prama glavi) dok ga se neiztjera na polje.

Kod gusaka, ustavi se jaje čestoput, tako

rekné na samu otvoru, te ako se otvori i pokuša izvući ga prstim vani, neide, on je tu kao priliepljen. Tu se može pomoći dvimi ukosnicami (forchette da capelli), koje je zavući tupom stranom do pod jaje. Privrne se guska na ledja, kako je to već navedeno, pa se prstim tiska polahko na polje; dok jaje zahvati ukosnice, posklizne na njih u tren oka vani. Neki običavaju u ovakovu slučaju probiti jaje, da izpjuhne. To nesavjetujemo nikomu jer se onda jaje iskrši, pa oni ostri djelovi jajave lupine ozliede jako materični prohod; tim ozliedam obično guska podlegne. Neki drugi pak uvadjaju umjetnim načinom u materični prohod vodenih para; stvar je jako dosadna, a nekoristi ninajmanje.

Toliko je put studen uzrokom da perad nemože da nese. To se osobito opažava kod plemenitije i nježnije peradi, kao n. p. kod Jokohamas, Bramaputras itd. Upozna se po tom, što perad hvataju često jaki i žestoki grčevi, tako da je životinja čestoput za 1/2 ure i više ukočena. U ovakovu slučaju doskočit ćeš lahko, ako bolestnicu zamotaš u topli vuneni gunj, i tu je držiš neko vrijeme; pa da se zlo nepovraća smjestiti je perad na toplo mjesto. Neće biti takodjer sgorega mazati prohod češće čistim uljem.

Bolesti jajišta.

Već smo naveli da je jajište (ovarum) u peradi dvostruko, ali da je samo lievo jajište podpuno razvito, po tom perad ima jedno samo

jajište. Zapala i druge mane na jajištu pokazuju se otekom, kojeg je prepoznati po tom, što trbuh oteče i što se samo otečeno jajište popipati može. Perad bolestna jajišta je nujna, nema volje da jede, pa obično bolesti podlegne, bud joj nema pravog lieka.

Kokoši, patke i golubovi imadu često mrtvo jajište (uvelo sa zlohranosti). Takova perad ne nese jaja. Staroj peradi obično okržljava jajište, a kod neke pak niti ga nema, dočim ga kod drugih vremenom nestane (bude resorbirano). Ovakove ženke bez ili uvelim jajištem stanu mienjati svoje perje, a novo koje raste naliči sve više perju muške živadi. Dapače opazilo se da nekim ponaraste uhor (ruža, kresta, coppa) i da stanu pjevat glasom mužkića.

Češće pojavlja se calcinom (saradja, rak). U ovakovu slučaju pretvori se jajište u čvrstu, tvrdu tvar u veličini čovječje pesti. Ako se izvadi naliči gustu tvrdu grozdu, oprošenu vapnom i pepelom. Još se pojavlja u jajištu živadi mnogo drugih nevolja, proti kojimi neima lieka. Dok se opazi koja oteklina, odmah je ubiti dotičnu životinju, jer svakog dana sve više mršavi. Dali se jesti takovo meso? To je veliko pitanje, i jedino liečnik može reći da ili ne. Mi n. p. nebi nikad nikomu savjetovali, da jede takova mesa, ne radi drugog, ali samo, da se nekrivi kasnije sama sebe. Život je jako skup, a opreza nije nikad dosta.

(Sliedi).

skoreno, a nosnice i potrbušina disanjem se miču. Disanje je tim teže, čim ima više eksudata i protivno. Kad je poganac u svoj jakosti, životinja drži razglašene noge, te teško da legne, ako slučajno legne, tad počiva na bolestnoj strani.

Kad nije sva pogrudnica upaljena, tad je poganac lahk, i životinja nabrzo ozdravi, dočim kod jakog poganca životinja u malo dana podle-gne, jer ju eksudat zaduši. Toliko put životinja prežive i jaki poganac, ali u takovu slučaju tre-buje jedan i dva mjeseca dana, da se sasvim oporavi. Kad se poganac opetovano pojavlja, tad nekorišti liečenje, u takovu slučaju ili živo-tinja podle-gne ili je osakaćena za života. Lieče-nje je izprvine sasvim jednostavno. Prva budi briga smjestiti životinju u toplu staju i pokriti ju dobrano gunjem ili biljem pa ako je moguće puštiti joj krv (žilu). Mazati kakovom pomašću ili zadijevati sprež kako što je to po otocim grdan običaj nekorišti ni najmanje. Bolest je unutra, a zadije li se sprež na grudi, tim se prouzroči nova zapala, životinji nove muke, nove boli, bez ninajmanje koristi. Kao nutarnji liek dati je iz-početka malo gorke soli (salamaro) sa nešto či-stog sriša (striša) i salitre. Može se također dati 16 grama borovice (plv. bacc. Junip.) i 170 grama Glauberove soli (Spl. mirab. Glub.) ili mjesto ove uzeti 12 grama nišadora (sal. amoni.), stučti sve u prah, pa dati na tri obroka u jutro, u večer i u podnevu, svaki obrok pomješam u 1/2 litre vode. Ako bolest ide na gore, tad se po-moću lanena brašna napravi kaša od 16 grama borovice, 140 grama glauberove ili gorke soli i 1/2 grama izvadka od naprštijaka (extr. dig. purpur.) pa se dađe bolestnu živinčetu na jedan-put. Ovu liekariju davati je za više dana zase-bice. Da liekarija pruži, pozna se po tom što životinja obilnije mokri, a to je u isto doba znak, da eksudata nestaje. Kad su sva sredstva prokušana, a životinji nekori-stuje, tad se može kušati još jedno sredstvo, naime prorezati između rebara do u prsnu prazninu, da izpot (eksudat, tekućina) izteče. Ovo sredstvo je jako rizično, te valja biti jako vješti da se dobro izvede, bud je prije opredeliti točno na kojoj strani je saku-pljen i doklen dopire izpot, a to je prepo-znati jedino kucanjem i slušanjem, čemu valja biti jako vješti.

Ako životinja preboli, tad je za neko vrijeme s njom pomnjivo postupati; naporni rad i slaba njega mogu biti uzrokom, da se poganac opet iznova pojavi. Dr M.

Predivno bilje.

Tko moči konoplje u tekućoj vodi, taj napravi velike sanduke i metne u nje sno-plje, pa ih obtereti kamenjem da potonu. Sanduci su tako sagradjeni, da kroz njih sasvim lahko prolazi voda. Konoplje mo-ćeno u tekućoj vodi daje vlakno svitlečese bijelo-žute boje.

Da je konoplje dovoljno namočeno pozna-se, ako se prelomi jedan struk, pa se vidi da se vlakno lahko dieli od drva i od kore. Namočeno sno-plje valja dobro isprati u čistoj vodi, pa se onda suši na zraku. U dva dana obično je sa-svim suho. Osušeno konoplje iztrliča se, ogrebe i očeslja isto kao i lan, samo da se pri tom rabi čvršće orudje.

Sa hektara dobije se obično 400 do 1300 kilograma ogrebona konoplja. Od 100 kilogra-ma iztrličanog konoplja dobije se 50 do 60 kg. ogrebenog, a od 100 kg. prostog konoplja do-bije se 15 kg. očesljanog.

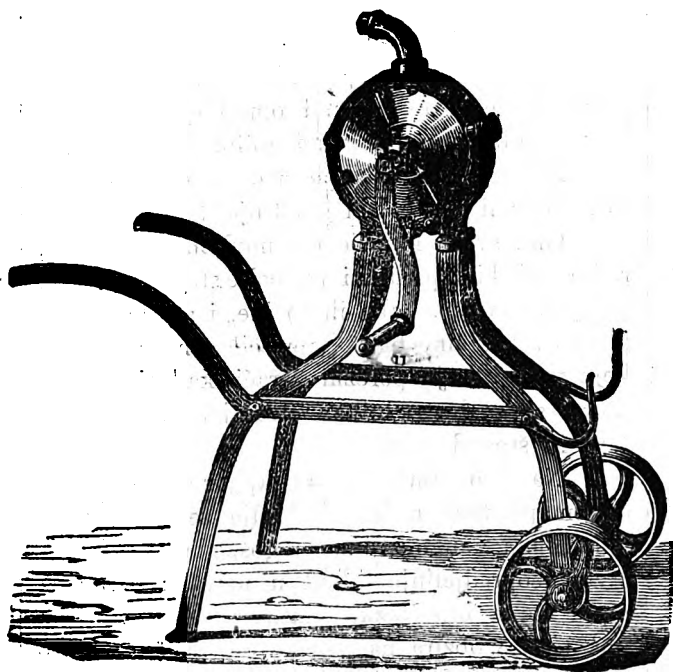
Konoplje rabi se ponajviše za uža, ali se dan danas mnogo prede pa prave i druge kono-pljene tkanine.

Pamuk.

Kad se usljed rata za oslobodjenje u Sje-vernoj Americi, bilo zanemarilo gospodarstvo, te odnosno i gojitba pamuka, nastala ti u južnijim predjelim Evrope vreva za pamuk. Države same podupirale tu gojitbu, pa ima danas gospodarā, koji se siećaju zlatnih doba, kad se je pamuk gojio; ima ih još, koji ti zanosom pripovjedaju: moj je pamuk bio najbolji, pa me vlada nagra-dila su 10 zlatnih napoleona (20 franakā svaki komad 1 fior. = 45 novč.). Nego, vremenom u-miri se sjeverna Amerika, bude dignut konti-nentalni zatvor, stali Amerikanci na njihovim prostranim njivam gojiti iznova pamuk, pa nas zadušili konkurecijom, i mi se gojitbe pamuka morali odreći. Ako je Amerikanska konkuren-cija prisilila odreći se gojitbe za trg, a ono se je barem moralo gojiti pamuk za kućnu porabu; ali to se zanemarilo, te danas mladji naraštaj

niti nezna, kako izgleda pamuk, a u cijeloj pokraji-ni, imade jedina jedna udovica, koja svake go-dine uzgoji u svojem vrtu nekoliko komadā pa-muka.

Pamuka (gossypium) imade više vrsti, kod nas se je najviše gojio, tako zvani obični pamuk (gossypium erbaceum). On je bilina, jednogodišnja, sije se prolieća, dozrieva jeseni, za rasta potroši 4500° topline, a plod, u kojem je sieme zamotano u pamuku jest tobolac, velik kao ke-sten. Druga vrst je stablasti pamuk (gossypium arborecens). Ovu vrst goje u sjevnoj Afriki, u južnoj Americi, i u Aziji. Kod nas uspjeva takodjer, ali plod nemože da podpuno uzrije, ili uzrije samo djelomice t. j. ostane u kasnoj jeseni nezrielih tobolaca. Stablasti pamuk je du-goviečan, te je s toga i njegova gojitba sasvim jednostavna. Jeseni izore se dobro zemljište, do-bro se pognojiti, pa se u razmaku od 1 do 2 metra zasadi sieme, 12 do 18 centimetara duboko. Preko zime već sieme proklja, s toga se mora proliećem prorahliti jedan ili dvaput zemlja, i ako je od potrebe izplieviti nekoliko put korov. Rodi već prve godine obilnim plodom, i nastavi radjati punih 5 godina, bez da ga je ino niegovo-vati, izuzam što ga je svakog prolieća razkopati i zakopati. Korov mu nehudi, niti ga se mnogo ra-zvije, jer se pamuk dobro ukorieni, pa nedopu-šta da drugo bilje pod njim žive. Šeste godine valja oklastriti sve grane. Pamuk opet protjera i daje još za dvie godine ploda, ali osmom go-dinom obično ojalovi, te ga je izsjeti, ili izču-pati, puštati zemlju na ledinu, da barem godinu dana odpošine, pa onda saditi opet pamuk. Bud je pamuk jako grabežljiva bilina, preporučuje se uvesti za pamukom jednu 3 ili 4 godišnju ob-



Slika 57. Velika Ranjska sisaljka za vino.

hodnju, te za to vrijeme obilno gnjojiti, jer inače izjalovi sasvim zemlja, pa nije za više godina u-porabiva.

Ne sakupljaju se tobolci na jedanput, već se navrće svako malo, kad je dovoljni broj to-bolaca uzrio. Prvi tobolci obru se početkom lipnja, a zadnji koncem rujna. Kod nas pri moru, sudeć po toplini koju on zahtjeva za svoj raz-vitak i kako je ista kod nas razdieljena, uspio bi stablasti pamuk svudi. — Treća vrst, jest bieli siamežki pamuk (gossypium siamese). Jednogo-dišnja je rastlina. — Četvrta poznata vrst jest: žuti siamežki pamuk (gossypium siamese lana rufa); i ovo je jednogodišnja bilina. Još je po-znat sveti pamuk (gossypium religiosum). Dugo-viečan je.

Nekoja o gojitbi običnog pamuka.

Obični pamuk (gossypium erbaceum) uspje-va kod nas vrlo dobro. U jesen izore se zemlja, u prolieće rano opet preore, pa zagnjojiti. Sieme sije se ili ranim proliećem (veljače, siećnja) u graste, pak presadjuje, ili se sadi odmah na mjestu, gdje će se i razviti. Mnogo laglje i brže proklja, ako se sjeme jedno 24 ure prije namoči u vodi. Bilo da se presadjuje ili odmah na mje-stu sije, daje mu se 65 do 85 centimetara raz-maka, i to isto toliko red od reda koliko biljku od biljke. Kad se pamuk malo podigne okopati ga je ili još bolje zagnuti, a ako je potreba plievi se korov još jedan ili 2 puta. Neki obi-čavaju uštupnuti pamuk, t. j. dok se pokaže prvi cviet uštupnu vrhove, a ostave samo jedno dvae-stak ovietova; koji pak, jer u puno manjem broju, brže i podpunije uzriju. Tobolci se beru redom kako uzrievaju; prvi uberu se početkom

kolovoza, zadnji u jesen; a nisu li u jesen zreli, tad se ovjese prama suncu, da uzriju. Obični pamuk uspjeva najbolje kraj mora, neljubi težka, niti pjeskovita zemljišta, ali uspjeva najbolje na dubokim rahlim zemljam vapnenasta sastava. Danas se kod nas nebi izplaćivalo gojiti pamuk za veliku trgovinu, no svakako bilo bi jako ko-ristno, da se goji na malo, barem da ga se go-dimice uzgoji toliko, koliko ga se treba u kući, za stinji i za čepjenje staklenica, bačava itd. itd. itd.

Aloj.

Aloj (agave americana) uspjeva po svem primorju, i mnogi, kojima samonik, kao plot raste, niti neznadu koliko bi se liepa novca dalo utjerati racionalnom gojitbom aloja. Aloj je bilina dugoviečna, kako mu samo znanstveno ime kaže; uveden je iz Amerike, ali je kod nas sasvim u-domljen, te uspjeva isto, kao u svojoj prado-movini. Bilina je dugoviečna žive 20 do 25 go-dina, dađe se razplodjivati sjemenom, ali se obi-čno razplodjuje izbojnim iz koriena.

Uspjeva na svakoj zemlji, i tako rekuć na čistome kamenu, samo, ako može žile učvrtiti. Lišće je dugo iglasto, oširoke petlje, žljebate plojke, a svršava oštrom bodljikom. Lišće se ra-zvija u sredini, tako da je zadnji red lišća naj-stariji. Lišće zna uzrasti dva do 3 metra visoko.

Prosti aloj raste obično nešto veći; nego i tu upliva puno dobrotu zemlje i vlaga; pjegasti aloj kojeg ima mnogo na Visu razvija se slabije.

Svaštice.

Kadulja ili slavlja (salvia officinalis itd.) odlikuje se svojim ugodnim mirisom, i što joj je cvieće izvrstna hrana pčelam. U domaćem liekarstvu rabi se svakojako, tako n. p. a) suše lišće, pa kuhaju čaj, bilo u vodi ili u mlieku, pa ga piju jutrom i večerju, i to obično jednu zdjelicu ili 1/2 čašice po volji dok je još topla ili studena. Ovaj čaj preporuča se onim, koji se jako pote, pa radi toga oslabe. Pije se sve do-tle, dok se pot neobustavi, to biva 20 do 30 dana. Nego je pri tom paziti, da budu jelo i piće studeni, pa savjetno je jesti samo malo. Ako je čovjek radi slabosti primotan postelji, nesmje se ipak zaboraviti svakog drugog ili trećeg dana postelju promiešati; i rubeninu zračiti b) proti grlobolji. U tu svrhu kuha se malo suha lišća od kadulje, sa medom i malo octa, pa se prociedom pere grlo jedno dvaest do trideset puta na dan. Za pranja nek je mlačno. Ovo sred-stvo je uspješno, za sve lahke zapale. c) Kad te usta bole, ili ti usta zaudaraju, ku-haj suhe kadulje u mlieku i nastavi to liečenje, dok ne krene na bolje i neugodni vonj neprestane. Da pospiešiš liečenje, u-zmi svake večeri prije no što legneš, žli-čicu u prah stućena raveda (reobarbaro Rheum) sa nešto malo vode. d) Desne držat će se zdrave, ako ih budeš češće natirao sa zelenim listom od kadulje. Englezi kriepo meso oko zubi taruć desne sa kaduljom, pa i najveći bogataši drže u tu svrhu kutijicu kadu-ljina lišća, ondje gdje se u jutro peru. I držati list kadulje u ustim, čuva zube jako od gnjiloće.

- e - d -

Mrav može se vrtlar na brzo riješiti, ako zalije jamu vodom u kojoj je raztopio kristalizi-rane fenične kiseline (acido fenico). Dosta je raztopiti 1 gram fenične kiseline u jedan litar vode. Fenične kiseline prodaje se u liekarnam.

Kako da užuvaž suho meso i slaninu. Ima način sasvim jednostavan. Poskroji drvena pepela (luga) na sitno, uzmi skrinju i metni na dno 4-5 centimetara rećenog pepela, na pepeo raz-a-stri meso, po mesu opet pepela, pa opet mesa i pepela izmienično, dok skrinja nije sasvim puna. Ovim načinom sahranjeno meso izvrstno je, uz-drži se kao da je sad posoljeno i osušeno, a nemogu do njega ni crvi, ni druga gamad koja toliko put unište sve posoline.

Suncokret (suncanica) helianthus annuus, za-služuje više pominje no što mu se obično po-svećuje. Englezi poznavajuć njegovu uporabu, goje ga na veliko. Cvieće suncokreta daje izvr-stne paše pčelam, a plod jede jako rado sva perad, a osobito kokoši i fazane. Od brašna, ko-jeg se dobije, kad se samelje oluštenu plod, pravi se jako tečan kruh. U zrnju suncokreta imade jako mnogo ulja, to se ulje vadi pritiskanjem i vodom, isto kao i maslinovo. Jako je tečno, te se rabi za jelo. Bojadisari rabe ga takodjer, da

prave finu modru i zelenu boju. U novije vrijeme prave suncokretovim uljem, fini suncokretov sapun. Taj sapun izim što lahko ispere i raznese svaku nečist uzdrži kožu mekku i gladku. Lišće je dobra hrana za rogatu marvu. Bud se iskusal, da je suncokret jedna od onih bilina koje upijaju zločeste isparine, stalo se u zadnje vrijeme gojiti na obalam rieka, močvarnih bara i konala. Oni koji su to iskušali tvrde, da se groznica ridje pojavlja.

Proti stjenicam (čimavicam) izvrstno je sljedeće sredstvo: U $\frac{1}{2}$ litra žeste (vinovice, alkohola) raztopi se 5 grama aloja. Ovim sredstvom unište se i čimavice i gnjezda. Drugo izvrstno sredstvo, koje je teže izvedivo jest sljedeće. U dobroj sapunjači raztopi se kuhinske soli do sita, to se uzavre, pa dok je još toplo poljevaju se čimavice.

DOPISI

Jelsa, 10 lipnja. Moj gospodine! Teško je kad velika zvona zvone, a još gore kad starci pišu. Evo me na šesdesetinu, već mi je sviećalo izpilo oči, pa nikad gore ribaštine, što ove godine. Nadao sam se, da će mlađji dignut glas, ali badava; bojim se da oni niti neznadu, zašto svake godine manje sardela u moru. Prvi uzrok da nema sardela, to su ti ovi blaženi parobrodi, koji svojom brzinom i klapatanjem plaše, pa se riba drži dubine; drugi su uzrok nesrećne budele koje su otrovale more; i raztjerale i ono malo ribe što je bilo. Istina, da ima zakon, koji brani loviti budele, ali što koristi zakon, kad budele svake noći izprekrižaju more, i otjeraju ribu iz najljepših pošta? Mi nemožemo tražiti ribu i tražiti i tjerati budele. Nebi bilo zar bolje, da ove naše finance, mjesto da dangube turaju nos u stvari, koje na nje čestoput nepadaju, nebi bilo bolje velju, da idu po noći naokolo u potjeru za budele? Na sardelare plaća se krvavo porez, izlaže se novac u poduzeće, čemu se dakle nevrši zakon? Stari svičar.

Sa Pećine Vranjske, 5 lipnja. Dragi prijane! Bio sam željan da vidim Vransko jezero, a više no jezero blatija i njive naokolo. Njive sada žitom zasijane sinje su more, koje se topi u drugo prostrano more, u Vransko jezero. Ti svačas, da žitija stoje dobro, pa kako i nebi, na tako pitnoj zemlji? Al čemu, te blagodat naravi, kad se s jedne strane gospodari po patrijarkalnu, a s druge hara groznica? Ovdje narod nema ni pojma o kakovoj mienbenoj osnovi. Jednoga zapitah zašto negoji krmnog bilja?.... odgovori mi, da su žitija goli novac, pa da za blago ima livada i pašnjaka. A znaš kakove su te livade i ti pašnjaci? Gotova barišta, uz šašine rastu jedino žabnjaci... Tu pase marva. Barišta ova su već odavna, ali su se povećala, odkad je napravljen nasip za cestu. Ona mudra glava, koja je pravila nasip nedala oduška vodi izuzam pod mostom, pa ti se desno i lievo od nasipa ustavlja voda, u kojoj žive na milijune žaba; a iz vode dižu se one kužne izpare, koje pak smrtonosno djeluju na zdravlje naroda. Bud je pad barišta pravilan, čemu se neizkopa duboki kanal na otok vode?.... *argent monsieur*.... Amyl.

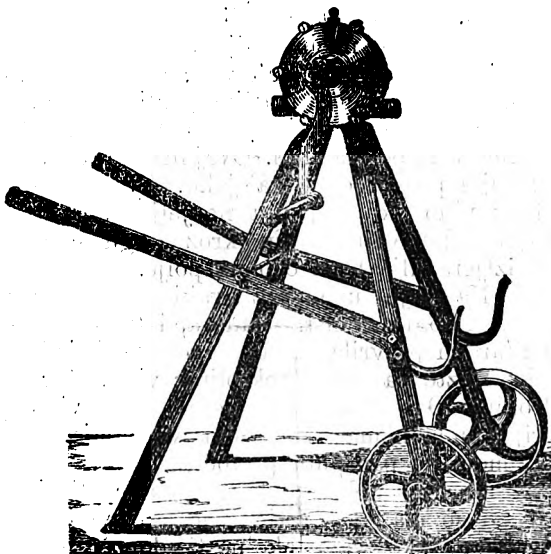
Bergud, 26 lipnja. Dragi prijane! Evo počela žetva, ozim puno bolje izgledala, no što izdašna, narod se varao što je klas velik i što se previla pod njim vlat, pa računao na puno i obilno žita, neznajući, da je čestoput drugi uzrok što se vlat pod klasom previje, a ne težina zrnja. Toliko je istina, da je vrh i podanak klasa prazan, samo u sredini ima zrnja. Kad rekoh jednome težaku, da se gusti usiev ako je vlažno prolieće, vehoma lahko slegne, da se vlat savine, jer nemogla ojačati radi nedostatka svjetla, smijao mi se u brk dodajući: ta nema na vranici drveća, da će zasienjivati usjev niti težaci nose suncobran kao vi. Vidio sam, da je badava, da mu raztumačim, kako se bez svjetla nemože stvarati u stanicam listno zelenilo, a kako bez listna zelenila (chlorophylla) nemože, da se stvara uzrojna hrana; a da se bez iste nemože bilina jačati i razvijati. U taj čas letio u zraku roj pčela, pitam dali goji pčele, reče mi: ja ne, ali moj susjed, a ono je po svoj prilici odletio njemu roj. Kad govorim o pčelam pripovjedat ću ti jednu nečuvenu. Bio sam pred par danâ na Benkovcu, i razgledavajuć svudi, opazim u jednom oboru jak *pčelinjak*. Ima svega preko 20 ulišta, sve stara sastava. Među tim skrinjam vidim na dnu nešto nova; šta je, šta nije, izbuhtim oči, te razabirem košnju Dzierzanova sastava. Bijeli kosac u crnom jatju. U taj par etoti

gospodarice, pa bud su svi Benkovčani ljudi *a la bonheur*, ona ti me odmah zapita, dali sam ljubitelj pčela. Jest, milostivo, odvratim pčele su nam živ primjer uztrajne i neumorne radinosti i sloge. A znate li vi gojiti pčele? Razumim se nešto malo. — Ona će meni na to: Mi nemamo druge brige nego smiestiti mlade rojeve u košnju, moj je muž kupio od c. k. namjestništva onu novu košnju i jednu knjižicu o pčelarstvu, ali nam nedostaje vremena, za sve. Jučer sam smiestila mladi roj u onu novu košnju, al bilo me strah, da se zaduše, jer mala vratašca; pa kako vidite, stavila sam ju ležeć i ostavila pretvorena velika vrata. Jadna Dzierzone i tvoje košnje..... Raztumačio joj svaku potanko, reko da digne košnicu ovisno, da zatvori velika vrata, da medom namami pčele na mala vrata, pa da gleda svako malo, ako pčele grade saće u okviru. Na raztanku, obeća mi gospodja, da će pomnjivo pročitati Tomičevo Pčelarstvo. Navao sam ti, dragi prijane, ovaj slučaja, a bud ima više ovakvih primjera, nebi bilo s gorega, da se c. k. namjestništvo svaki put uvjeri, ako oni, koji kupuju novo orudje i strojeve, znadu iste rabiti, da narod metroši novca zalud, jer se tim radja nepovjerenje. Bog! Amyl.

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika“

Sisaljka za vino. U svim mjestim gdje je napredovalo vinarstvo nepretače se više vino, kako što je kod nas još običaj, jer se je iskusal da vino u doticaju sa zrakom gubi svoje snage, pa i da se pretakanjem nasedne na vino gljivica, koje su uzrokom da se pokvari. Korist je i s druge strane, da se prištedi mnogo truda, troška i vremena. Slike naše 57 i 58 na strani 2 i 3 da-



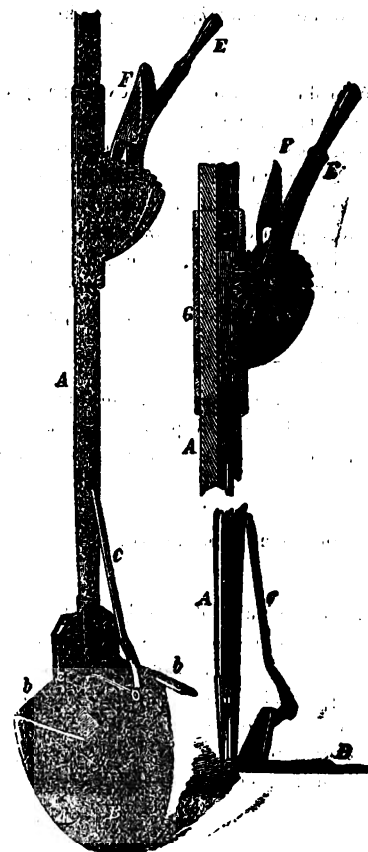
Slika 58. Mala Rarijska sisaljka za vino.

našnjeg broja, predstavljaju dvie takove sisaljke, koje napredni narodi vrlo dobrim uspjehom rabe. Od svih pumpa najbolje su one, koje rabe na Rajni, kako ih naša slika predstavlja. Ove sisaljke su kretajuće na okrug. Prednost je njihova, da neimadu ventila. Dva krila su, jedno u nutrinu sisaljke sa uzmakom tako je uređeno, da se okretom ručice, krila za četvrt okrug svojih osi pomaknu.

Krila su ravna i puzu za utoka i iztoka kroz otvor. U isto doba stoji zatvoren onaj komad, koji dieli otvor isisavanja od otvora za pritiskanje. Dok se kretanjem ručice jedno od dvaju krila pomakne iz svojeg položaja, pomakne se on u isto doba za četvrt kruga na svoj svojoj osi, te zatvori sasvim prstenasti dio sisaljke. Daljim kretanjem ručice, prisiljeno je vino, uticati iz cievi sisajuće, da ju drugo krilo otisne u ciev kroz koju vino iztije. Iz navedenog razabrati će se da sisaljka radi neprestano. Ova sisaljka je pričvršćena na nogam iz kovana železa, pa je jedan sami čovjek može lasno prenašati, bud taj posao olakhoćuju kolesca sa prednjih nogu i ručice sa stražnjih. Sisaljke, koje su se kod nas dosad rabile, imale su veliko kolo, a bile su i po tom nespretne, što se teško prenašale, jer su ležale na čvrstoj drvenoj podlozi. Ako ih čovjek hotio prenieti, morao je svaki put skinuti kolo sisaljke. Koje naša slika predstavlja tako su lagahne, da n. p. onakovu, kakova je na slici 58 može čovjek pod rukom prenieti. Ova manja sisaljka ima ciev za utok i istok na podanku; ozgor ima mali liepo priredjen otvor, kroz koji maže se uljem, da se ne isteti. Kod slike 57 ciev je za iztok ozgor, a ona za utok (sisajuća ciev) na boku. Ciev za iztok vina, može se kretati na sve strane, tim nije potreba premiestati sisaljku. Podnu je otvor, kroz koji se izpušta vino koje ostaje u sisaljki, kad se neće dalje raditi. Mnogi bi mogli primjetiti, da će bez kola bit

mного teže raditi na samoj ručici; iskustvo je dokazalo, da posao teče lahko iz ruke, jer pripomaže vino koje se kreće sa krilim naokolo. Čim laglje protiče tekućina, tim se razmierno više pretuči, a to vriedi baš za ove sisaljke, jer sastav nemože biti jednostavniji no što je. Naravski čim je dulji rukav kroz koji prolazi vino, bud u njemu stoji više vina, hoće se i više snage da se taj veliki stup vani iztisne; ali opet ako ima nešto pada od sisaljke prama posudi u koju utiče vino, tad i ova zanovet prestaje. Sve veće konobe, kao i veći vinotržci rabe ove sisaljke. Pa i ciena pravo rekuć nije visoka; sisaljka kakvu naša slika 57 predstavlja zapada 120 fiorinâ ona manja na slici 58 samo 90 fiorina. Dobiva se od Uprave „Weinlaube“ u Klosterneuburgu ili preko uprave „Poučnika“. Rukav prodaje se na metar, ciena mu je prama vrsti.

Najveća je danguba puniti vreće, jer čovjek



Slika 59. Pritroj, kojim se napunju vreće.

vreća, bud ova medj nogam stoji. Na dnu pristroja ima kratka ciev kroz koju utiče zrnje u vreću. Može ga svatko sam načinit, jer je stvar sasvim jednostavna, a vehoma praktična. Dade se smiestiti i rabiti na svakom mjestu, a opet nezauzima velika prostora, pa se može spremiti u svakom kutiću.

Nova lopata vidi se na našoj slici 60 strana 4: I ona je američanski izum. Izumili je, da im je laglje kopati jame. Lopata, dade se kretati pomoću pristroja, koji je pričvršćen na držalu. Pritroj je sasvim jednostavan. Lopata spojena je sa pristrojem pomoću železne šibe C, koja je na gornjem kraju zubata. Na ovom zubatom kraju šibe, leži žlieb G, kojem je pričvršćena i poluga E, i pomični klinac F. Obe postrane ploče imadu zuba; ti zubi su opirište klinca F, ako poluga E stoji okomito prama zemlji ili ako stoji vodoravno. Kad se počme raditi, utjera se ova lopata u zemlju, kao i sve druge lopate, samo da neudube previše imadu obokrajce dva krila b., koji nedopuštaju, da ide dublje u zemlju. Dovoljno je da se potisne prama zemlji poluga E, a ono odskoči usljed poteza lopata i izvadi zemlju. Ovim načinom je u čas jama gotova. Naravski, hoće se nešto vježbe, da posao u redu teče.

Gospodarske Vjesti.

Pišu nam iz Siverića, da se je u rudari Siveričkoj zapalio jedan sloj ugljena. Kako doznajemo; ozidat će se dotična galerija (odiel) i tim će se zagušiti vatra.

Čitamo u „Seoskom Gospodaru“ da je i ove godine dala kupiti kr. zemaljska Vlada u Zagrebu 62 glave goveda bjelanske pasmine a da se križanjem oplemeni domaća pasmina. To je blago podijeljeno medju 14. podružnicâ, tako da je svakoj podružnici došlo po nekoliko bikova i junica. S. Ivanska i Varaždinska podružnica, da su si odgojile već po kojeg bikića čiste pasmine, i da će se ti odkupiti za porabu narodu. Samo članovi društva dobivaju plemenito blago na hranu. U istom listu čitamo, da je za dvie podružnice dobavljeno

više glava ovaca, e da se križanjem oplemene domaća stada. I plugova dobrih razdijeno je težakom, koji valjano gospodare. Mi smo još jako po krmi.

Od ugljena, kojeg je Austro-Talijansko Rudničko društvo godine 1881 izkopal iz svoje rudare u Promini razprodano je u istoj godini 26,423 tona (1 tona = 1000 kilograma) Od toga razprodano je u Austriji 15263 tona u Italiji 11140 tona.

Gospodin Malcev ruski trgovac u Vladimjeru ostavio je svojom oporukom 500,000 na utemeljenje znanstvenih i obrtničkih učiona, a njegovi baštinici pridodali su gorinavedenoj svoti još 250,000 rubalja.

Po viestima, koje stižu iz Bosne razabire se da govedja kuga hara u Nezuko i Zvoniku okružja D. Tualje, a sumnjiva su mjesta Tršić i Skočić. Nestalo je kuge u Ratonju i Klanju Okružja Sarajevskog.

Starci se nesiećaju da je bilo davno ovakova prolića i lieta. Neda se ugrijati, vele, pa si tumače ovu neobičnu nisku toplinu, posljedicom upliva repeticice (kometa) na zemlju. — O letini dolaze najbolje vesti. Ozirom ječam nije mogo bolje dati no što je dao, a jarina u obće isto tako, pšenica i raž izgledaju ne loše. Maslina kako po mjestim, gdje bolje, gdje gore, a loza, barem dosad, svudi dobro. Smokava se u obće malo pokazalo, pa što je gore ono malo što ima odpada.

Po viestima sa otoka Visa, Hvara itd. zadnjeg mraka bilo je dosta ribaštine. Nade je a i potreba je da bude ribe, e da se jadni ribari oporave, jer ih prvi mraci izdah.

Po zadnjim viestima loza svudi dobro.

Francusko ministarstvo rata, dozvolilo je na prođu ministarstva za poljodielstvo, da se mogu i ove godine vojnici, koji su po zvanju težaci upotrebiti pri kosidbi trave, žetvi gospodarskog bilja i branju grozdja. U tu svrhu dobit će vojnici potrebni im duplat, te će moći ići raditi na svojoj kući ili u koje obližuje mjesto. Pa se čudimo odkud Francuskoj toliko zlata.

Talijanski izinir izradio je osnovu za tunel (podzemni prokop), koji bi imao spojiti Italiju sa Sicilijom. Tunel išo bi iz Reggio u Messinu, bio bi dug 13,200 metara, zapao bi 65 milijuna franaka. On je predao svoju osnovu alla „Società Veneta di pubbliche costruzioni“.

Po zadnjem popisu marve, obavljenom veljače 1881 godine doznaje se da u Italiji ima:

Megaradi	674,246 glava
Goveda	4,783,232 „
Vunadi	8,596,103 „
Kozadi	2,016,307 „
Krmadi	1,163,916 „

Dakle svega skupa više od 17 milijuna glava, premda konji nisu uračunani. U Italiji marvogojstvo napreduje.

Sa trga.

Vinu. U Šibeniku, Zadru, Kaštelim, Braču, Hvaru nema kupaca. U Konavljama prodalo se nešto malo po 7 do 8 i do 10 florina ali nema kupaca.

Ulju pala je nešto malo ciena, tako da se zadnje ulje prodalo po 21 i 22 for. barilo. Tomu po svoj prilici nije uzrokom nova lietina, jer po ocvaloj resi, ne ostalo puno ploda, a i to malo na mjestim odpada. U nekim predjelim doduše prikazuje se liepo.

Buhač nemože gore, od svud ga nude. Zadnje ciena friškome odmah po branju 10 forintih 100 kilograma. A suha srednja ovogodišnja cvjeta prodalo se 21 florin 100 kilograma.

Sardele su 13 do 24 forinte baril.

Striš po 21 do 60 for. 100 kilgr.

Ruj 3 do 4 1/2 flor. 100 kg.

Meso govedje po 36 do 50 novč. kilogram, a braveće po 26 do 32 novč.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Pitanja.

45. Koje umjetno gnjojivo podupire rast korova na polju i livadi a koje ne?

N. B. u S. (Zagreb).

Ob uplivu umjetnih gnjojiva na rast korovlja pravio je velikih pokušaja D.r Heinrich, ali

uz sve naše nastojanje nije nam moguće kazati gdje i kada je objelodanio te pokušaje. Premda cijenimo, da je to stvar drugotna znati koje umjetno gnjojivo podupire rast korova, jer svako gnjojivo u obće uzeto podupire rast bilja, ako možda jednoj bilini hudi, to se neće nikad gnjojivo upotrebiti, da se bilina iskorieni. To nebi bilo gospodariti, već razasipati. Gospodaru stoji pri ruci stotina drugih boljih sredstva. Utamanit ćete korov čestim plivljenjem i obradivljenjem; plug, brana, srpac i motika to su najljuciji neprijatelji korova, čim ih budete više rabili tim manje korova, nuzto pazite:

- da je sjeme, koje sijete sasvim čisto.
- ne mećite na djubrište plievi; u njim je vavjek siemenja od korovlja, radje ih prije prekuhajte i pokrmite.
- orite duboko i čisto.
- gojite što više okopavina i krmnog bilja; krmno bilje sijte na gusto.
- nastojte oko vašeg susjeda da i on plievi, e da vjetar sa njegove njive ne prenaša siemenje korova na vašu.
- Vlažne njive prosušite pomoću jaruga, nedajte da vam se po okrajim naseljiva i razplodjiva korov.

Kad budete ovako postupali neće vas biti briga dali umjetno gnjojivo podupire ili nepodupire rast korova, već dali podupire ili ne rast gospodarskog bilja. X.

48. Vino mi udara sudom mogu li se toga riješiti i kako? L. C. u P. (Zadar).

Najprije je znati, dali vino udara novinom ili prazninom (vetoš). Proti novini nema pomoći, tomu je kriv sam gospodar, koji je ulio vino u novi sud, bez da je prije vonj od drva izvadio. Ako udara prazninom (vetošem) tad je taj vonj prouzrokovala jedna gljivica, koja se nasedne na dugi, dok je sud prazan. Najprije je iztočiti vino iz tog suda i uliti ga u čisti zdravi, dobro osumporeni sud. Da izvadite vonj vetoši postupajte na slijedeći način. Ulijte 6 hektolitara vina u sud, koji jami nešto malo više, pa mu dodajte 1/2 kilograma čista fina maslinova ulja, začepite sud dobro, pa ga valjajte jedno 1/4 sata. Ulje oduzme vonj po praznini. Ovaj način rabe u Francuskoj i preporučaju ga jako. Francezi ostave ulje i vino skupa jednu nedjelju dana, pa ga onda pakupe ili doliju kroz dugu ciev vina da iztjera ulje kroz čep na polje.

Na Rajni uzmu za svaki hektolitar vina jedan kilogram čista sladora, i kuhaju istog u 5 litara neprevrila masti. Ovo sve dodadu vinu i još nuzto za svaki hektolitar vina, litar jedan dropine. Ovo prouzroči vrienje. Kad vino prevrije, onda nema više nikakova vonja. Naravski mora se par puta pretočiti.

Ima još nekoliko načina da se izlieči vetoš, ali svi su manje praktični no što ovi navedeni. Svakako, ako vam okolnosti dopuštaju rabite Francuski način, jer je taj najuspješniji i najlaglje izvediv. F.

49. Lijavica će mi raztočiti blago, čim da liečim? X. (Sinj).

Kod svake bolesti prva je stvar tražiti uzrok bolesti. Da vašoj bolesti nije možda uzrokom prenegao prelaz iz suhe na zelenu krmu ili možda prehlada? Blago osjeća isto tako promjenu topline kao i ljudi, a lietos baš te promjene su tako nagle, da mora da osjeti i najjača životinja. Ako je uzrokom hrana udesiti je hranjenje tako, da marvi neudi. Dok se neustavi lijavica davati je blagu prokuhani mekinja ili koruna repe. Ako je lijavica od prehlade, tad ju je smjestiti u toplu staju, pa ju dobro pokriti, a do potrebe oviti trbuh gunjem. Izkuhajte malo slieza sa malo raveda (matricaria camomilla) koromača ili metvice, pa dajte blagu dvaput na dan po 1/2 litre. Preporučuju takodjer kao izvrstno sredstvo pregorenu juhu. Poprži se u tu svrhu brašna, pa se kuha u vodi; ovoj jusi dodaje se 30 do 40 grama cimeta (slatke korice — canella). Zalieva se blago, su 1/2 litra u jutro, a 1/2 u večer. Drugi preporučaju izvadak od 16 grama bielog sieza (uzeti 240 grama); 16 grama krede i 12 grama driemka (opii puri), pa davati bolestnu govedu svake tri ure jedan ovakav obrok.

Ako bolest kreće na gore, tad je ustrcavati u gužnjak tekućina sluzavih, n. p. procied od mekinja uz primiesak kojeg lieka, koji taži bol. Ali da se ovako skrajna sredstva rabe, biti je jako vješti. Najbolje je povjeriti se živinaru.

50. Roji mi se puno pčela na jedanput, pa mi se rojevi skupa spajaju, mogu li to zapriečiti i kako? G. S. u K. (Hrcegovina).

Gdje ima puno ulišta jako se često događa, da se više rojeva roji najedanput. Pčelaru

tu nije ni spavati ni plandovati. Jeli izletio jedan roj, pa negdje sio, poškopiti ga je obilno vodom, pa onda pokriti ili vrećom ili granom, jer će se drugi roj na zujenje pčela približiti prvom, pa stati ili na vreću ili na granu, kojom je prvi roj pokrit. Pčelar mora i ovaj drugi roj obilno poškopiti, pa uzeti košnicu i stresti ga



Slika 60. Nove lapate.

unutra. Dok su pčele unutriti zatvoriti je košnicu da nemože nijedna vani, pa odmah uzeti drugu košnju i stresti u nju onaj prvi roj. Bud ostane mnogo pčela leteć po zraku, a da nepoginu smiestiti je jedan od dvaju rojeva, bilo prvog ili drugog gdje god na visoko, na nje će se sakupiti sve leteće pčele.

U istu svrhu dade se vrlo dobrim uspjehom upotrebiti hvatalo; metne se hvatalo prama otvoru košnice, ali tako, da ušće leži na košnici, a zadnji kraj drži se uzdignut ili rukom ili pomoću kolca; pčele kako izlaze idu u hvatalo. Kad su sve vani, onda se zatvori hvatalo, metne gdje god u sienu, da se pčele okupe na grozd, pa se onda iztresu u košnicu, kako što se to obično radi. U hvatcu može stati roj 24 i čak 36 sati. Gdje se goji puno pčela, držati je više hvataca, pošto se lahko dogodi slučaj, da se 5 do 10 rojeva roji na jedanput

B. Pitanja, koja će se unaprijed riješiti.

51. Kako da uživam i čime da liečim marvu od poganca? T. D. u S. (Brač).

(Vidi odgovor na drugoj strani).

52. Kako bi mogao osloboditi mazgu onih kratko-debeljasto-naborenih crviju, što joj zasjednu u grkljan i gužnjak, te joj prouzrokuju kašalj, hripavicu i sijaset drugih nevolja? T. D. u S. (Brač).

53. Čim i kako lieče se blagu zazubnice, a čim i kako zanoktice? T. D. u S. (Brač).

54. Kako se pravi kiselo sieno? R. K. u L. (Bosna).

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tek. god. 1882.

Gosp. Ivišić J. - Split — Raimondi kad. J. - Trogir — Bončić — Mandinić I. - Milna — Ivon J. - Šibenik — Zanki P. - Nin — Demarki O. A. - Kruševica — Bogdanović M. - Šibenik — Glevadanović M. - Fojuica — Kurill J. - Okić — Vukanović I. - Stolac — Cvitković E. - Mostar — Definis F. - Sutivan — Depolo I. - Žrnovo — Jakovčević A. - Drniš — Spika Otac A. - Lečević — Vučković K. - Split — Ružević I. - Jelša — Cankić od I. - Metković — Marinović J. - Komiža — Milić A. - Slano — Crnica J. - Gruda — Tomić N. - Dubica — Ajduković M. - Bihać — Martinović Š. - Gabela — Dešković I. - Katuni — Beović I. - Supetar — Bilić P. - Orebić — Šeman I. - Tomašić F. - Smokvice — Čitaonica Nar. - Požega — Čitaonica — Šibenik — Tadićpašić beg M. gradan. — Kapetanović beg M. — Kezić A. — Sarajevo — Paulinović M. ml. — Makerska — Pavlinović K. - Brele — Vičić R. — Goranji Humac — Vezić J. — Brist — Andrijašević P. — Gradac — Jelinić D. — Opuzen — Bandur M. — Ston — Čitaonica — Kast.-Novi.

— Gosp. Franki J. - Poljica — Žuvela M. - Blato — Jakovina I. - Vinagora — Milić I. - Desno. Dostavljeni novac uračunali smo na račun t. g.

— Gosp. Mihotović I. - Novavas — Bobinac S. - Korenica — Čuljek S. - Pašćina, mirno.

— Gosp. Matas K. - Trogir — Dobro je kako po izjavi n. br. 4, ali je predbrojba obvezna na godinu dana. Pa vi, jer se bavite strukom i jer ste mlad, te imate potrebu, da još toga puno čitate i naučte, vi bi morali držati više od jednih gospodarskih novina, a ne . . .

— Gosp. D. - Brač — Pisat ćemo gg. Duboković — Svilokosi i Vidović i nadamo se da će nas uslišat.

— Gosp. X. - Dubrovnik — Uprava drži osebi račune lista, osebi one zajma siemenja, osebi orudja i strojeva. Kad je, da se ureda račun, tad se počme moliti za uplatu ili po mjestim ili po azbuci, redom kako dolazi, neobziruć se pri tom, ni na naslove, ni na društveni položaj, ni na prijateljstvo. Bud se pak uljudno pita nema nitko niti uzroka, nita prava da se srdi.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o' blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 7 franaka na godinu. Uvjetbe plaćaju se 8 novč. po redu za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč. redak. Čičić računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upravništvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju. Predbrojba je obavezna za godinu dana a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Srpnja 1882.

Cijena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Srpnja 1882.

Ribanje u Dalmaciji.

S kraja na kraj pokrajine viču primorci, a osobito ribari, da nema više ribe! Trudi se, radi, ubijaj! se svu noć, pa nemoš da uloviš ni cigle glave! Viču, jer im je teško danas, a siećajuć se ribaštine minulih godina, pitaju sami sebe: Bože moj, zašto nema više ribe? Zar se je sva riba polovila? Prije svako mjesto imalo par migavica, par girarica, par sardelara, budela itd. itd. i plelo se vavjek novih; danas novih neplete nitko, a stare sahranjene su u konobam; radje da leži glavica mrtva i da ju vrijeme uništava, no da se još troši novca na promet, a bez da je ikakove koristi.

Ribanje je dandanas na toliko spalo, da se neda uloviti ni toliko ribe, kojom da se pokriju troškovi mize. (prometa).

Prelazi mrak za mrakom, ribe nema, a troškovi rastu; ima sardelara n. p. koje kroz sve ljeto nisu ulovile ni 10 barila srdela. A su deset barila srdela nemogu se pokriti ni troškovi jednog mraka.

Svak pita, gdje je riba, što je otjeralo ribu, da ju se više nevidi, čim se je otrovalo more?

Prvi i glavni uzrok da nema ribe jesu sami ribari. Kad je bilo lova gradile su se mreže svakovrstne, pa dopokon i takove, kojim se lovio mlječac (sitne ribice, koje su stoprv provale iz jaja). U jednom samom kilogramu mlječca ima na stotine hiljadâ ribâ. A kad se mlado uništi staro se nelovi. I ovo je, da se pravo reče, jedan od glavnih uzroka.

PODLISTAK.

O nekim bolestim peradi.

(nastavak).

Jedna od manâ, koja se jako često pojavlja u peradi, jest izvala prohoda materičnog (jajičnog). Dolnji dio prohoda, što no je baš sramno udo kod peradi, odseli se kadšto iz svojeg naravskog položaja, prevrne se, pa izadje na polje. Naravski je, da se u ovakovu slučaju prevrne na polje i onaj komad gužnjaka, koji je od sramnog uda do stidnice. Kod mužkića teško da dodje do izvale gužnjaka, no ako se baš izvali, što se može dogoditi, onda se razlikuju te izvaline i likom i bojom. Kod izvale materičnog prohoda naime, opaža se lievo prama koncu gužnjaka crvenije mjesto, do kojeg je otvor jajičnog prohoda, dočim u protivnom slučaju opažava se na dnu kraj gužnjaka sa dotičnim otvorom.

Dva su uzroka izvali materičnog prohoda: ili što nesu kokoši velika jaja, sa dvojakim žutancem, ili što se u gužnjaku nagomilava, pa tance, ili sve više izmetinje, koje pak pritiskaju tako jako, da dodje do izvale materičnog prohoda. Nego, to se jako riedko događa. Može i velika plodovitost prouzrokovati izvalu, jer se tad spolni nagon preveć draži. Ovo se češće opažava kod peradi, koja se dobro krani, osobito kad se hrani konopljem, kukcima itd.

Drugi tvrde, da Čozoti svojim mrežam plaše ribu, i da kidaju brak sa dna, pa da ribi nema hrane. I ova tvrdnja je donekle istinita, da i Čozoti su jedan od uzroka; ali nisu glavni da nema ribe. Stalo se u zadnje vrijeme kriviti parobrode, da parobrodi svojim klopotanjem i svojim kolim plaše ribu, i uzburkaju jako more, što mora svakako da je na štetu ikre. Ova tvrdnja po svoj prilici potiče odtud, što je temeljito dokazano, da je po riekam nestalo ribe odkad su uvedeni parobrodi. Ali ono što valja za rieku nevalja za more. More je mnogo duboko i široko, što rieke nisu. Po riekam parobrodi uzmutu vodu, u moru se to nedogađa, a sve da i pliva ikra na površini mora, neće lahko do žala, da ju na suho izbaci i da se osuši; na obalam riekâ to se vidi, ali rieke su prama moru preuzke, pa je val parobroda povećan snagom tekuće vode. Ni po najvećoj oluji nećeš na morskome žalu naći izbacane ikre, što na obalam riekâ hoćeš, da se samo malo voda uzburka. Dakle i ova tvrdnja pada.

Još nam ostaju i dinamit i mreže, kojim se riba. Od kad se je stala ubijati riba sa nitroglicerinom, od onda, baš pravo računajući, nestaje iz mora ribe. Dinamit, ili nitroglicerina, nesamo da ubija ribu, koje se dohvati, bilo izravno ili neizravno, ali što je gore otruje more za nekoliko metara u četvorini, pa na takovu mjestu nedodje ti riba, prodje kadšto više mjeseci. Nitroglicerina je svakako jedan od glavnih uzroka, da nestaje ribe. Reći će se: a gdje je riba iz duboka mora? Riba i ako žive u dubokom moru, tamo se nerazplodjuje, ona traži tihe,

mirne zalieve, luke, ušća od riekâ itd; a to su uprav mjesta gdje se dinamitom najviše hara.

Uz dinamit truju more neke vrsti mreže, kao što su budele i sve druge mreže za upad (incetto). Te mreže meću se u večer po dužini, i tu stoje do zore; riba koja prolazi tim putem upadne u oko mreže i tu ostane na zamki (laccio) do zore. Koliko ta riba pretrpi, to može svjedočiti samo onaj, koji je gledao šta ta sirota čini poslje neg je upala u zamku. Naravno, druge ribe koje prolaze vide, i one se plaše, pa bježe, a da glavu spase. Tim se razprše i raztrkaju sve velike mase ribe, a riba naučna u zadrugi neplodi, ako je osebice; da nedodamo još, da strah osujeti spolni nagon, pa da životinje u strahu za svoj porod, neće niti da se razplodjavaju. Dakle su dinamit i mreže, ili bolje da reknemo, ljudi sami uzrokom što nema ribe.

Kad bi svi ribari puštali da žive mlječac kojeg ulove, kad bi svi odlučno zabacili budele i druge mreže za upad, i kad bi prijavili vlasti svakog koji truje ribu dinamitom, mi bi u par godina opet imali ribe, kako što smo je prije imali. Ali hoće se da svak odlučno i savjestno radi. Kakve koristi, da se jedan odluči činu, a da drugi truje? Hoće se složna, skupna rada, hoće se i požrtvovanja, hoće se da svak vrši zakone i naredbe točno i za sebe i drugoga, bilo da sam radi ili da ga tko vidi. Nebudeli složna rada, neokani li se sveg onog što truje i ubija ribu, što prieči njezin razvitak, naša će ribaština danomice još veće propadati. Već je riba postala skupa, a i još će veće potrajati ova nestašica. Ali teško se vara ribar, ako

Dok peradogojac opazi da se je izvalio materični prohod, dužan je pomnjom povratiti ga opet svojem naravskom položaju. Tu mu je najprije odstraniti sve izmetine, koje mogu biti slučajno nagomilane u gužnjaku. Pri ovom poslu postupiti je velikom pomnjom, da se bolestni djelovi neozlede. Kad su se odstranile sve izmetine onda se mlakom vodom izperu izvaljeni dielovi, pa onda pamukom, ili komadom mehke platnene krpe osuše. Ovako čiste i suhe, namažu se uljem, pa kaži putem pomnjivo prevrnu i povrate na njihov naravski položaj. Toliko se put dogodi, da se izvalina niti dobro ne namjesti, a ono se opet izvali, u takovom slučaju poslužiti se ledom; uvede se naime pomnjom komad leda u gužnjak; naglom promjenom topline, koju prouzrokuje led uztegnu se mišice i zadrže gužnjak i prohod u svojem naravskom položaju. Tko nema pri ruci leda, taj nek se služi mrzлом vodom. Komadček krpe, umočene u mrzloj vodi djeluje isto, kao i led. Ali se često put dogodi, da ni led, ni mrzle krpe ni ništa nekoristi, jer se materični prohod sveudilj izvaljuje. U takovu slučaju hoće se uztrpljenja i svaki put izvaljene djelove povratiti pomnjivo svojem naravskom položaju, postupajući onako, kako je to opisano. Ako materični prohod ponipošto neće da ostane u svomu naravskom položaju, već se opetovano izvaljuje, pa se još nuzto na izvalini opažavaju izvaljni znakovi zapale (modrina), tad je najbolje zaklati životinju, jer će inače naskoro nevolji podleći.

Ima ih koji običavaju privezati preko stidnice kakovu nit, namjerom da nit suzdrži protiv izvale materična prohoda. Premda se ovim postupkom za zbilj može zadržati materični prohod na svojem mjestu, to ipak nije ga uporabiti, jer je obično ubitačan, bud životinja nemože izpuštati svoje izmetine, pa joj se napinjati, a to napinjanje je štetno, sve da nit samie krajeve stidnice pritiska. Kad se izvaljeni materični prohod povraća na svoje mjesto, pa kad na mjestu ostane, imati je iz početka obzira na životinju. Najbolje je za nekoliko dana zatvoriti bolestnu kokoš u tamno mjesto, jer se:

- razdraženi živčani sustav umiri, prestane ono tiskanje i stezanje stidnice.
- mužkići ju nenapastuju, što je jako u prilog podpunu ozdravljenju.
- ako se po slučaju materični prohod opet izvali, bolestnice nist izložene ruglu druge istovrstne živine, koja često put tjera stvar tako daleko, da kljuje izvaljeni dio.

Naravski je da će marljiv gojitelj i hranu bolestnici prebirati; u obće davat će joj malo hrane, da bolestnica nenese jaja, a pazit će još, da je hrana takova, koja nedraži živce. Ako je pasmine dragociene, može joj se davati dvaput na dan 0.06 do 0.08 gr. driemka (opium). Perad veće podnosi opium no što ljudi, tako da podnaša driemak u mjeri kojom bi čovjek poginuo. Obično podaje se driemak pomiešan drugom hranom n. p. u zalogaju od brašna.

misli, da čim skuplja riba, da tim njemu bolje. Više ribaru koristi, ako uhvati puno ribe i proda ju po 20 novčića kilogram, nego ako uhvati malo pa ju proda po 1 florin, jer surazmierno skupoci ribe poskupit će i drugi živež, a tad on sam plaća skupe svoju ribu.

0 bolestim masline.

Maslina je nježne naravi, te u njoj odmah temelj mnogim bolestim. Bolesti obično prouzrokuju zarezni ili tajnocvjetni namet; s ovimi se maslini boriti od mladih dana, do svoje starosti, pa čestoput malo zlo u početku naraste sve više i više, te je uzrokom da bilina pogine. Dužan je stoga gospodar paziti svoje masline i pomnjivo njegovati ih; pa dok malu stvar opazi, odmah treba doprinijeti.

Zapustili se, a ono zadivlja poput trnja, i propada sve više i više, te se najzad niti nezna dati je baš to igda bilo pitomo drvo.

Sovim životinjskim i bilinskim nevoljam spaja se narav masline. Maslina hoće stanovitu vrst zemlje; neljubi puno vlage; veliki led i duga suša ude joj isto kao i jaka žega.

Jedna od najobičnijih bolesti masline jest:

1. Vučak. Malo je koja maslina, da vučkom netripi; i ako njezino izvanjsko lice izgleda zdravo, i ako joj je kora gladka, lišće i granje zeleno; te pokušamoh na više mjesta bocakati dugom iglom; ona će nam se najjedanput u nutrinu debela zabosti. Dignemo li kora, a ono će se nam predstaviti po vučku razjedeno, gnjilo i čestopat smrdljivo drvo. Izrežemo li tu ranu, a ono je vučak razjeo sav nutarnji dio debela.

Što prouzrokuje vučak na maslini, to se još pravo nezna; mnijenja su u tom jako različita, jer se opazilo da se vučak pojavlja na suhim zemljama, isto kao što i na vlažnim; za suhih godina i za vlažnih, kod marijiva i kod liena gospodara. Neki su tvrdili da je vučku uzrok neoprezno klastrenje maslina, jer da se u negladak prosjek zaustavlja i utiče voda; ali ta tvrdnja je pala, bud se vučak pojavlja obilno i kod onakovih stabala, koja nedodirnuše ni kosir ni nožice. — Da tajnocvjetni namet prouzrokuje vučak, nemože se niti pretpostaviti, jer bi se našlo trusje, niti, i drugi djelovi takove tajnocvjetne biline; ali toga svega nema te je sva prilika, da je vučak posljedica fizioloških promjena. Moguće je, da se u nekim stanicama, radi jednog ili drugog uzroka, promieni narav kolajućih sokova, te da takovi sokovi poremete stanični sustav do tog stupnja, da se isti raztvori. Dotikom pak, ova nevolja razprostire se dalje, te zna ubitačno djelovati na maslinu, premda se nije još nikad opazilo, da je maslina od vučka poginula. Ovakovo bolestno mjesto izrezati je do zdrava; zdravo drvo izgledati je ostrim nožem, pa onda namazati sa voćarskom smolom ili vapnenim mliekom. Voćarska smola i drži i brani bolje od štetna upliva zraka i vlage. Neki su običavali mazati opetovano živim vapnom; da ranu na neki način progore (kauteriziraju), nu to ne vriedi ništa, jer se je iskušalo; da se vučak pojavi iza pregorine.

2. Guba (šuga, krasta). Sva drveća trpe gubom, ali malo koje drvo toliko, koliko maslina. I o gubi dielila su se iz prvine mnijenja, i mnogi su tvrdili, da je to tajnocvjetni namet; ali se je iztraživanjem dokazalo da je patološki proizvod. Guba pojavlja se ponajviše na granama i granićama; nikad ili jako riedko naći ju je na debelu. To su obično više ili manje čvrstve šuplikave otekline, poput kraste; uvijek su nešto vlažne ili sočne, te je taj sok ili ta vlaga uzrokom da se na krasti sakupljaju zareznici.

Maslinova krasta ili guba ima svoj uzrok u ozledi kore: ozledili se pri branju maslina, ili struženjem, ili na koji drugi način kora, tad na to mjesto usljed navale sokova nastane divlja granulacija, koja se na brzo pretvori u krastu. Neki su tvrdili da je brza promjena topline uzrokom, da kora razpuca, pa da se razvije krasta; to su tvrdili, jer ako je prelaz iz zime na ljeto bio jak, onda bi opazili da ima više krasta; ali ta je tvrdnja ojalovila, jer se je opazilo i na Maderi i na Hvaru, gdje je toplina jako blaga, i gdje je prelaz postepen, da masline trpe krastom.

Guba ne hudi jako maslini, ako je nema na njoj puno; jer je narav masline takova, da može dati mnogo više sokova nego što bi kroz gubu izteklo. Svakako dužnost je vriedna maslinogojca izčistiti masline od kraste. Bud je maslinova krasta takove naravi, da se opet pojavlja ako se reže, to je najbolje odrezati graniću ili granu na kojoj je krasta, pa obilnom gnjojibom siliti maslinu da bujno i puno tjera. C.

Predivno bilje.

Aloj.

Nakon 20 godina življenja procvate. Ptjera u tu svrhu iz svoje sredine jaku vlat, koja uzraste 5 do 8 i do 10 metara visoko. Crvenkasto je sure boje, a na gornjem kraju poredano je naokolo cvieće, koje je istobojno sa vlati. Od časa kad se pokaže vlat sa cvietnim zametom, doklen ocvate i uzrije plod, prodju 2 godine. Po cvatnji odmah, još prije no što plod otpadne, umre biljka.

U vlati, na kojoj je cviet, imade crvena sečernata soka, koji kad prevrije, daje jednu alkoholičnu tekućinu, nalik vinu. Više no što sok iz vlati, vriedi u aloju vlakno, koje se vadi iz njegova lišća i uprav radi toga vlakna imao bi se aloj ozbiljno gojiti.

Njegova gojitba je sasvim jednostavna: izboji iz starijih aloja, vade se i presadjivaju u jeseni. Njegovanja neće mu se velika, ali neće

uža od alojeva vlakna, a mnoge ženske zgradu isplesti jako liepih stvari. Tako pletu liepe rubce, opletu štapice itd. itd. Najvjestija u radnjama alojem, jest gospodja Zudenigo, sada nastanjena na Visu. Njezine radnje mogu paradirati na svakoj svjetskoj izložbi.

Grjechota je da se vlada nepobrine, a da se domaća obrtnost što više razvije. Mogla bi si mnoga ženska priškrbiti kruh svagdanji.

Ramie.

Poznadu se tri vrsti ramie naime: Boehmeria nivea, Boehmeria tenacissima i Boehmeria candicans. Spadaju u red koprija (Urticeae), odtud jim ime Urtica nivea, U. candicans i U. utilis (tenacissima). Goje se radi vlakna, kao i sve drugo predivno bilje. Njezina domovina jest otok Java, u obće indijsko otočje, od tamó uvedena je u sjevernu Ameriku, u Francuzku, u Italiju, u Austriju itd. — U Austriji, jer je bilina topla pojasa, pravili se pokušaji kod nas u Dalmaciji i u nekim predjelima Ugarske. Grjechota, da se o tim pokušajim nezna kod nas ništa. Da su pravljani nema dvojbe, jer to napominje gosp. Jakov Russi iz Aleksandrije u Egiptu, u svojim bilježkama o ramiji objelodanjenim u „Bollettino Consolare“.

Kod nas uspeva dobro Boehmeria tenacissima (Urtica utilis), jer onoliko studeni, koliko je kod nas preko zime, podnaša ona sasvim lako, niti joj što bude. Toliko je istina, da u sjevernim pokrajinama saveznih država američanskih, gdje je mnogo studenije, no kod nas, uspeva vehoma dobro.

Ljubi zemljište srednje ruke, radje da je lahko, ali gnjojno, jer je bilina dugovječna pa ostane 3, 4 i 5 godina na istoj zemlji. Bud ramia obično nerodi sjemenom, ili ako urodi, sjeme nedozrije nikada, ono je gospodar prisiljen razplodjivati ju izbojim iz korjena. Te izboje tjera proljećem, tada se vade, pa dalje sade. Izboji su 8 do 14 centimetara dugi, sade se 7 do 10 centimetara duboko, a zaspu se za 3 centimetra zemljom. Po razmaku u kojem se sade, ide na jutar 3000 do 10,000 komada izboja.

Bilina se jako brzo razvija; njezin razvoj podupire jako konjski gnjoj, kojim Japonezi u drugoj godini zagnjoje njihove ramie.

U srpnju je lišće već dobrano ponaraslo, pa se kosi za prvi put. Obična visina pred košnjom jest od 1½ metra do 1.8 metra. Kosi se 3 do 4 puta na godinu.

Sa jednog hektara dobije gospodar od 3700 kilograma do 4200 kilograma prosta ramie vlakna, od kojeg otpadne čišćenjem jedno 50 postotaka.

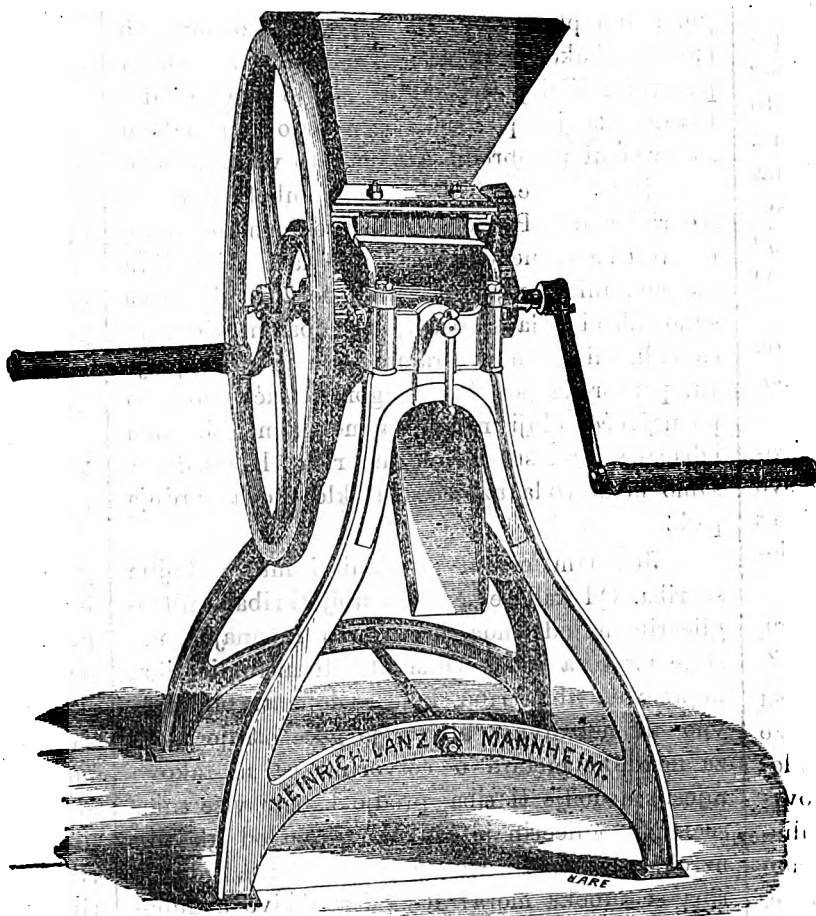
Svaštice.

Kad se u jednaku preživaca ustavi hrana bio je jedan običaj porinuti ju doli komadom drva krpoim omotana. Taj posao nesamo, da je jako nespretn, nego mnoga krava platila je to glavom. Kako svak znađe, obično ustavi se u jednaku ili veliki krumpir ili velika repa. Da ih se otjera, dosta je iskuhati sljeza ili mekinja, pa prociedu dodati malo ulja, te tim zaliti jedan ili dva puta životinju; a onda će krumpir ili repa poskliznuti u želudac.

B. V. S.

Gušće kosti, za kamiše i pušaljke stali su u novije vrijeme rabiti Francuzi i Niemci jako puno. Bud lječnici tvrde, da je zdravije kroz nje pušiti no što kroz drvene pušaljke, pa jer su novost, sva je prilika da će se trgovina sa gušćim kostim razvit na veliko. Tko goji guske neka sabira kosti!

Proti pliesnu. Svak znađe, da na vlažnim mjestim pliesan lahko nasadne, pa je uzrokom gnjiloći i razpadnuću. Sumpor, koji se protim mnogim stvarim vrlo dobrim uspjehom rabi, pokušao se i proti pliesnu. Najprije je pliesan dobro iztrti, pa se onda uzme na criepu žerave, pospe se po njoj sumpora, zatvore se dobro vrata i prozori i drži se jednu ili 2 ure zatvoreno, da sumporita kiselina, koja se razvija uništi trusje od pliesna. Na ovaj način kadi se za 5 ili 6 puta svako 8 ili 10 dana. Vrlo dobrim uspjehom



Slika 61. Mlin kojim se melje na krupno.

nitko pogrišiti, ako ga bude jedan put proljećem okopao. Aloj doraste u 3 ili 4 godini, i tad reže se lišće. Lišće reže se pri petlji, da je vlakno duglje. Rezitba obavlja se jeseni i proljećem; jeseni je vlakno bolje, dočim se proljećem laglje vadi. Svakako valja odstraniti mesofil; a taj se težko odstrani, jer je koža na listu aloja jako čvrsta, i težko preganjije.

I aloj valja močiti da se močenjem podupre raztvorba kože i mesofila, nego nesmje se dugo močiti, jer lahko da pregnjije samo vlakno. Jeseni obranu lišću pokrate se ostrim vrhovima metnu da se par dana vjetre e da izgube nešto celularne vode, pozatim sgrnu se skupa i nastoji, da se malo upale. Tu upalu, ako je jesen topla, može se uskoriti polievanjem vode po alojevu listu. Ovaj posao traje obično 3 ili četiri dana, petog dana priveže se alojevo lišće u snopove, pa metne močiti. Većina moči u moru. U 15 ili 18 dana prestane natapanje, tad se izvadi aloj iz vode, te mlati, e da se odstrani koža i mesofil. Ova radnja je jako dosadna i riedko da izpane dobro, jer se koža težko dieli od mesofila, a ovaj opet od vlakna. Najbolje je pustiti da se namočeni aloj posuši, takova se iztrlja pa pozatim izčešlja na čvrsti željezni češalj. To je jedini način kojim se može na brzo riešiti od mesofila i kože.

Vlakno od aloja je jako čvrsto, izbijeljeno, liepe je bielo-sive ili bielo-žutkaste boje, daje se presti i tkati. Na Hvaru i Visu prave čvrstih

kada sumporom prostori u kojima se nalazi krumpir, osobito onda kad naginje gnjenju.

D. L. Z.

Uši i drugu gamad sa životinje otjerat ćeš sljedećom jednostavnom pomašću. Uzmi 10 grama sjemena od petrusimula (pršuna) samelji ga u brašno, pa umiesi sa 20 grama masla ili svinjske masti. Ovom pomašću maži ona mjesta na životinji, gdje gamad napada. A. N. a H.

Što se sada radi:

U povrtnjaku je gospodar još zaposlen sabiranjem, sušenjem i čišćenjem sjemenja. Kako ti greda prazna, onako ju odmah prekopaj. Sadi sada jesensku cvjetaču i jesenski kupus, ako si uzgajao potrebite presade. Sij jesensku spinjaču i jesensku repu i mrkvu. Sad se sije štrbka (endivia) i kasna koraba. Koncem mjeseca srpnja, ili do polovice kolovoza presaditi je po kiši sve cvjetače i zelje, a nije zaboraviti na ločiku, salatu ozimu. Sad je vrijeme da se zasije kasni grašak osobito onaki, kojeg će se sahraniti za zimu; još se može pokušati sjetva kasna pasulja. Povaditi je jutiku i kapulu, pa uplesti kite. Neprestano je plieviti korov i pomnjivo zalievati presad cvjetače i drugih zelja; cvjetača zahtjeva osobite pomnje, jer zaboravili se jedan sami put zaljeti, a ono presad s bogom. — Tko običaje djubriti na jame taj nećini dobro, jer cvjetača netrpi djubar izravno pod sobom, bolje je podjubriti svu gredu, pak saditi cvjetaču u jame bez djubra, jer djubar pregori lahko tanke žilice, pa onda presad propadne.

U cvjetnjaku. Sad ljubitelj cvieća ima puno posla. Paziti mu je koje cvieće ocvata, da sabere sjeme, sjeći mu je grane od ruža i zasadjivati, presadjivati je cvieće u lonce. Siju se papučiće za proljeće, a još se dadu sijati, a i presadjivaju već zasijate pepeljuge (cinerariae), ljubodušci (resede), koncem tekućeg mjeseca ili početkom budućeg zasijati je sirotice (viol. tric.), potočnice (myosotis), silene itd. Sad cvate bignonia, clematis, catalpa syringaeifolia, regeliana, symphoricarpus, rubus odoratus, itd. od lišnog cvieća phlox, zinnia, crepis, mirabilis jalapa, erysinum, gypsophila itd. itd. Zalivanje i sakupljanje uzriela sjemena je prva i glavna briga cviećogojca.

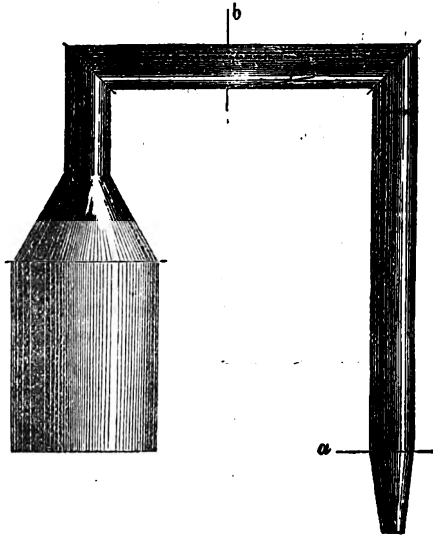
Na polju. Po požetim žitaricam polja ostaju pusta strništa; na kojim se marva pase. Bud bi trava bolje rasla kad bi se strnište drljačom ili lahkim plugom omehkotilo, savjetujemo svakome, koji dostiže vremenom, da to učini. Neki običavaju držati snopovlje požeta žita na polju u stogovima. To nije dobro, jer tim su žita izložena štetnom djelovanju vlage i svjetla, te životinjskim neprijateljima, a da neredimo da vavjek nešto zrnje otpada iz klasa. Najbolje je, dok se prosuši klasje, izmlatiti ga, promahati ga i drugčije izčistiti, pa sahraniti ga. Mnogi će pitati, čemu da leži strnište do jeseni, nebi se moglo sada, kad je pala blagotvorna kiša, nebi se moglo preorati pa na novo čimgod zasijati, nije zar grjechota, da leži strnište neplodno, kad nam je podneblje na toliko prijatno, da možemo sa iste zemlje dobiti dvie ljetine u jednoj godini. Istina je, osobito ljetos bile su nam kiše na toliko u prilog, da požete ozime moglo se odmah zasijati ili prosom ili heljdom, ili ranom repom ili kukuruzom za krmu, ili ranim krumpirom. Ali ako su nam to dopuštale podnebane okolnosti, nastaje drugo mnogo važnije pitanje, dali naša zemljišta to dopuštaju. Ne, može se odlučno reći: naša zemljišta nedopuštaju da se goje dvi biline zasebice u istoj godini. Nije baš da narav naših zemljišta to nedopušta, ali našim patriarkalnim načinom gospodarenja iznemogle su na toliko zemlje da gospodar mora biti sretan ako dobije godišnje i jednu žetvu. Mi nepoznamo već jednopredielnu, dvopredielnu osnovu, i riedko gdje tropredielnu mjenbenu osnovu, te se goje ili svake godine zasebice ozima, ili jedne godine ozima a druge kukuruz, ili jedne godine ozima, druge jarina, a treće kukuruz. Nuzto u obće gnjoi se vehoma slabo; kad se kod nas najobilnije zadjubrilo, to još nije za koliko je po drugim mjestim, kad se najslabije podjubi. Uzeti je još, da je naš djubar jako slab, a da se pri djubrenju nadržni nikakova reda, gdje kad se djubri i poslje 2 ili tri godine, a gdje kad poslje 5 i 6 godina. Koliko je grabežljiv ovaj način gospodarenja kod nas, to ima pojma i onaj koji se samo malo razumie u stvar pa je vidio naše oranice. Ima okolica, gdje na najboljim njivam, pa je još podjubreno, izraste ozimi ječam jedva jedvice 40 centimentara. Može li se zahtjevat da ovakove njive, pri ovakovom gospodarenju lađu dva ploda zasebice u jednoj godini? To neka odgovori svaki, koji ima malo savjesti..... Čujuć, da bi i rani krumpir mog

do jeseni uzrieti mnogi će reći: krumpir neuzima mnogo hrane zemlji, on bi se mogao gojiti. To je veliko pitanje. Krumpir za rasta, a osobito za prvog razvitka hoće vlage, a naša zemljišta, kad zapeče sunce srpnja i kolovoza neimadu ni traga o vlazi u sebi. Da sve srpnja padne obilna kiša i da krumpir bude imao u početku potrebite mu vlage, a ono mu kasnije ista uzfali, pa prije no što protjera stolone prožuti i uhvene lišće, a lišćem i trud i trošak. Najprije je poboljšati kemikalna i fizikalna svojstva zemlje, umnim gospodarenjem i shodnom osnovom, a za sada zahvaliti je Bogu da ide i ovako, da je i jedna sama žetva dobra.

Na livadi nema sad velika posla, jer je sieno osušeno i odvezeno. Ipak dužan je gospodar pročistiti grabe, i zatvoriti ogradu, ako je ta za košnje proderana, da se blago po livadi nepase, jer trpi preveć otava, koju će se kasnije pokositi.

U vinogradu. Po zadnjim kišam ponarasio je trave po vinogradim, te je svak dužan istu popljeviti. Bolje no što izplietti jest uzkopati još jednom vinograd; naši vinogradari još neće da shvate, da čim se više mekoti zemlja, da je tim bolje. — Nastavi se priveživanje o kolce i takljenje. Za priveživanja i takljanja, kao i za uštipavanja paziti je, da groždje ostane što više izloženo blagotvornome djelovanju sunca. Isto je tako paziti, da se pri toj radnji nelomi lišće ni grozdovi, te da se nepriveže skupa više mati (matraka = mladica). Sad se opet zna pojaviti nedaća (lug = oidium), a vinogradar dužan je namah posumporiti bolestno groždje, da se bolest neširi.

U podrumu pretače se po treći put mlado vino; za pretakanja držati se svih onih pravila, koje smo već prije naveli.



Slika 62. Pritroj kojim se sumpore bačve.

U staji. Tko nije uškopio mužku telad i janjad vrijeme je skrajno da ju uškopi. Čim se prije životinja uškopi, tim teče posao laglje od ruke, a životinja manje trpi. I telad i janjad najbolje je škopiti 4 ili 5 nedjelja po porodu. Neka u tu svrhu odabere vedri dan, pa ostrim nožićem neka na slami uškopi. Hoće se pomnje, jer i životinja osjeća boli. Ranu namazati je su malo soli i čiste svinjske masti. Uškopljene držati je 3 ili 4 dana osebice u staji, te im davati dobre mehke hrane i izobilj stelje.

U pčelinjaku. Lahko da ti sad izleti gdje koji paroj. Ako je dosta jak, smjesti ga u posebnu košnju i nezaboravi ga, jer teško, da sakupi hrane koliko mu se hoće da sagradi saće i da prezimi. Ako je slab ulovi maticu pa spoji radilice sa jednim slabim prvencem. Pčelar neka pazi na voštara, (trljac voska) jer njegova ličinka sada razjedava saće. — Lepiricu naći ćeš lahko podvečer na pukotinam ulišta ili do uličnih vrata; ubij ju da nenese jaja. Pročistiti je uliše, osobito je odstraniti one komadiće voska koji leže na dnu košnje, jer se tim zametne svaka gamad, koja pak prisili pčele, da se izsele. — Sad je vrijeme da se spajaju slabi rojevi. Postupa se na onaj način, kako smo to na drugom mjestu u svoje vrijeme naveli. Slabi rojevi napadnuti su jako po neprijateljima, a i same radilice iz drugih rojeva dolaze im krasti med.

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika“

Gdje ima puno blaga u kući, te je gospodar izobražen i hoće da se marva dobro hrani, a nuzto da se sva hrana ukoristi, tu se hrani blago zobi, ječmom i drugim zrnjem, pa se to zrnje a da ga životinje bolje i potpunije probave melje na debelo. Naša slika 61 na strani 2 predstavlja nam jedan takav mlin iz tvornice

H. Lanz u Mannheimu. Zrnje melje se medju dva željezna valja; njihova površina je izradjena tako da mogu mlieti zrnje na krupno ili ga samo gnječiti, te se prama tomu kako se radi, dadu valji približiti i odalečiti. Zrnje se siplje ozgor, ali na dnu lakomice imade pristroj na vijak kojim se suži ili razširi otvor te prama tomu pušta više ili manje zrnja do valja. Kad dolazi puno zrnja do valja onda se hoće na svaku ručicu jedan čovjek, dočim opet kad se stisne pristroj, tad se može puštati toliko zrnja da vrte jedno diete na ručici. Ima ih trojake veličine, te se može prama veličini samljati na krupno 180 litara 280 litara ili čak 9 hektolitara ječma ili zobi u uru vremena. Ciena je svakom pojedinom komadu od 85 florina do 95 i do 230.

Pristroj kojim sumpore bačve. — Mnogo se raznih pristroja sastavilo, da se sumpore bačve no ipak mora se priznati da je onaj kako što ga naša slika 62, strana 3 predstavlja najjednostavniji i najpratikniji, jer nemože da kaplje sumpor u vino. Ovaj pristroj sastoji iz dva komada, koji se spajaju u b), tim što jedan u drugog podpuno ulazi. Ako je da se sumpori bačva bilo puna ili prazna, onda se zavuču prvi konični dio cievi do a) u čep od bačve, tako da ju podpuno zatvara. Spoji se u b), pak se podširji zvonasti dio zapali sumpor. Sumporita kiselina, koja se razvija ide kroz ciev u bačvu. Polučiti se podpuno svrha sumporenja, a nemože da raztopljeni sumpor kaplje u vino. Ovaj pristroj može si svaki naš domaći zanatlija iz lima napraviti. Da sumpor laglje gori ima na širokom odielu otvor kroz koji zraka dopire. Ovakove pristroje razprodaje uprava Weinlaube u Klosterneuburgu uz cieniu od 2 florina i 75 novčića komad.

Punilo vidi se na našoj slici 63 strana 4. Još u staro vrijeme preporučivalo se punilo, i reć bi što se više preporučivalo to se manje rabilo, jer inače nemožemo da shvatimo, kako je da punilo danas još malo tko rabi. Sva je prilika da je tomu krivnja, što nije nitko protumačio glavne časove kad je rabiti ovaj jednostavni pristroj. Punilo je staklenica su dva otvora. Jednim otvorom ide kroz čep u bačvu, iznutri napuni se vinom, te tako uzdrži bačvu vavjek punu, a na punu bačvu nenasedne se lahko cviet, niti se vino lahko uzljuti. Nije pak potreba svako malo vremena do u konobu, da se do lije bačvi što je duga izpila. Pošto je gornji dio staklenice ermetično zatvoren, vino nedolazi u doticaj sa zrakom, ali kako duga pije onako ostaje gornji dio staklenice prazan, a ona praznina napunjena je zrakom, te dakle vino opet u doticaj sa zrakom. Ali priznati je da je ovo zrak koji je kroz dugu došao do vina, pa onda kroz vino usljed pritiska do navrh staklenice. Nije štetan, jer mu vino nije izloženo izravnom djelovanju. Ali ipak izloženo je štetnu djelovanju zraka vino koje se nalazi u punilu, te se može lahko pokvariti, a po njemu i vino u bačvi. Ovaj uzrok i možda što se staklena punila jako lahko razbijaju, i što je teško prirediti takav čep, koji da se podpuno sljubi sa vratom staklenice i kao čep na bačvi, uzrokom su da se punilo nerabi, i da će se i u buduće teško rabiti. Mi ipak u velike ga svakomu preporučujemo. Svakako mnogo će se laglje išteti vino u bačvi no što u staklenici, a s druge strane vinaru je dosta da zaviri na punilo i zna kako mu bačve stoje, sto inače ne biva, i gdje kod izteče po bačve, pa jer zemlja pije vinar nezna ništa i čudi se stoput da je duga mogla toliko vina upiti. Punila ima razne veličine. Mogu se dobiti preko uprave Weinlaube u Klosterneuburgu po 55 i 70 novčića komad.

Gospodarske Vjesti.

Žetva žitija bila je prilično dobra po Dalmaciji, izuzam gdje koja mjesta, gdje se mnogo bolje prikazivalo u klasu, no što ostalo po žetvi. Tako n. p. na Korčuli i okolici zadnje bure lipnja mjeseca ubile su zrno.

Blagodatna kiša prvih dana t. m. namokрила je na mjestim toliko, da se daje preorati strnište žitno, pa zemlja na novo zasijati. Kukuruzi su može se stalno reći osjegurani.

Obćina Sinjska raspisala je natječaj na mjesto obćinskog lugara (šumskog nadziratelja). Plaća mu je od 520 florina, a imadu prednost oni, koji su izužili Križevačku ratarnicu.

Sa više mjestā tuže nam se, da hara lug (= nedaća = oidium tuckeri). Iz nekih nam mjesta kažu, da nije ni najmanje koristilo onim, koji su osumporili po pravilim nauke, dočim, da je pogodio tko je sumporio za cvatnje. Pošto je nauka o sumporenju jako temeljito proučena, mi nedodajemo slova. Sva je prilika, da je drugi

uzrok što sumpor nije koristio. Tko je sumporio za cvataje, taj neka je uvjeren da je sam sebi nanio štete.

Dana 18 prošlog mjeseca potukla je krupna tuča sela Zavidović, Vrbicu, Golešnić i Ožimić u Bosni.

Dana 13 t. m. započeli su na višem odelu kraljskog gospodarskog-šumarskog učilišta u Križevcima polugodišnji ispiti, koji svršavaju dne 19 t. m. Dne 24 t. m. obdržavat će se godišnji ispiti na ratarnici. Žao nam je da radi nedostatka prostora nemožemo priobiti sav red ispita, o čemu obćinstvo vidi što se sve tamo uči. No to ćemo, ako Bog da, do godine.

Dana 24 lipnja izdalo je ministarstvo za poljodjelstvo sveobće izvješće o stanju ljetine. Iz tog izvješća iztiče da je bila dobra ljetina pšenice u sjevernom dijelu države: Českoj, Moravskoj, Sleškoj, Galiciji, Bukovini, a srednja u južnom dijelu cesarevine. Raž da je srednje rodila na sjeveru, a dobro u svim južnim predjelima. Jčam, da leži srednje, te da i žetva neće biti obilna, tko isto i zob, dobim da se kukuruza svudi dobro nadaju, ali osobito na jugu.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

52. Kako bi mogao osloboditi mazgu onih kratko-debeljasto-naborenih crviju, što joj zasjednu u grkljan i gužnjak, te joj prouzrokuju kašalj, hripavicu i sijaset drugih nevolja?

T. D. u S. (Brač).

Po opisu crviju, sudimo da su ti crvi obične konjske muhe, a jer kažete, da su i u gužnjaku, tim nas opet mećete u sumnju. Mi mnijemo da su to upljivci kosmate konjske muhe. Ona nese jajasce na prednjim nogam, na grivi, na slabini, na vratu itd. Iz ovih jajasca izvale sićušni crvići (upljivci zvani) koji draže kožu; konj onda tamo glavom, da se počese i jezikom obliže; tim mu se prilijepi na jezik crvić, koji na taj način dopru u usta, gut, želudac itd. Naravkosmate konjske muhe (gastrus equi) zahtjeva, da radi preobrazbe i podpuna razvitka, njezini upljivci prodju kroz konjsko tijelo. Ovi upljivci (crvići) pričvrste se sluznici želudačnoj, i tu sisaju sokove ostanu dok se razviju onako, kako što ih vi opisujete. Moguće je, da ih ima u želudcu preveć, a u takovu slučaju nalazi se gdje-koji u guti. U guti kad ih je puno, mogu prouzrokovati kašalj, al nipošto hripavicu. Ovi crvići rastu brzo, nu ostaju pričvršćeni sluznici želudca i guti dok se razviju, biva do proljeća ili ljeta. Tad se odciepe od sluznice, pa izmetinam izlaze na polje. Sad samo vide se u gužnjaku na prolazu. Kad su izbačeni, obahure se u izmetinam, te se u nekoliko dana razvije iz njih muha. Da ovi crvići prouzrokuju kakovu bolest, upravo to netvrdi nitko. Dok su u grkljanu kašalj, ali inače neopažava se ništa drugo. Ipak moguće je, kad ih ima puno na sluznicam jednog konja ili mazge, da oduzimaju životinji puno sokova, tim ona slabi, a iz te slabosti može se razviti zapon ili livajica. Svi liekovi pokušani dosad proti *gastrus equi* ostali su bezuspješni, nekoristi ništa, ništa ih nemože prisiliti da se odieje od sluznice, te da izmetinam idu na polje. Čistoća u ovakovu slučaju najviše pomaga. Češljati svakog dana mazge, prati ih često, rieću držati odaljene muhe, i nedati im da nesu jaja, a ono neće biti niti naborenih crva u želudcu, ni u grkljanu.

53. Čim i kako lieče se blagu zazubnice, a čim i kako zanoktice?

T. D. u S. (Brač).

Zazubnice su obično posljedica ozlede. Oštre trave ozlede vehoma lahko sluznicu nebca, te se tim nasedne i razvije zazubnica. Toliko su put zubi uzrokom zazubnici, čestoput onda, kad se mienjaju. Sve zavisi o tom, kakova je zamazaja zazubnica. Lahke zazubnice prodju u čas i po sebi, jeli pak oteklina velika, a nuzto topla, pa pokazuje li životinja da ju boli, tad je izpirati oteklinu. U tu svrhu raztopi se u dobar litar vode 10 grama solne kiseline (Acidum muriaticum) i 8 dekagrama meda, pa se tim inspire. Ako otek neće da uzrije, tad se maže otek sljedećom kašom: litar vode, octa 150 gramā, brašna 120 gramā, meda 80 gramā. Male zazubnice osobito kad su tvrde taru se solju. Zrelu zazubnicu običaj je prerezati, ili se čeka da se sama izvali; bolje ju je prerezati, a pritiskom iztjerati gnjoj, koji je u njoj slučajno mogao biti, pa dražiti ranu za neko vrijeme, da krvavi. Kašnje da rana zaraste podpuno, pere se sliezovaćom.

Što se zanoktica tiče, njima valja tražiti uzrok. Zanoktice su posljedica ozlede, a ta je

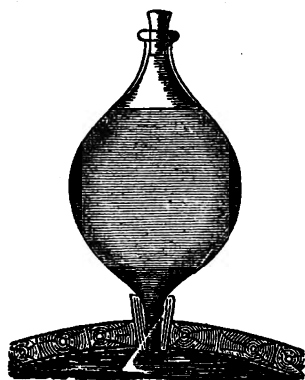
ozleđa od udarca. Ili se životinja jer umorna sama udari o kamen, ili sama sebe ugazi, ili ju pak druga životinja udari. Kad je zanoktica lahka, onda je dosta praviti mrzle obloge, a ono će u par dana sve zarasti; kod jačih zanoktica osobito kad je i kopitni rog ozledjen, onda valja rezati. Reže se ne samo meso, već i ozledjeni kopitni rog. Od kopitne rožine odstraniti ju je oprezno. Paziti je da nema kakve dlake, kamena ili šta slična, ako je sve ostranjeno onda se ispere rana mlačnom vodom, (bolja je sliezovaća) pa onda rubom osuši, tad namaže maslinovim uljem, pa obloži rubom (filaccie) ili kućinam (stoppa), pa zavojem dobro previje. Zavoj i ispiranje kod lahkijh zanoktica opetuje se samo jedanput na dan, ako su zanoktice jače, onda je isti posao opetovati dva i tri puta na dan.

Gdje kad razširi se zanoktica sve naokolo kopita, tako da mnogi misle kopito će odpasti; u takovu slučaju izim što je ispirati češće mlačnom vodom ili sliezovaćom, može se posipati zanoktica sa prašinom sastavljenom iz 4 dijela kocelja (Alumin. crudom), osam djelova zelene galice (vitriulo di ferro) i 16 djelova arabske tekline (gummi arabicum).

54. Kako se pravi kiselo sieno?

R. K. u L. (Bosna).

Kiselo sieno ili se pravi izrično ili za nevolju. Tko pravi izrično kiselo sieno, taj ima u tu svrhu ozidatu jamu; tko ga pravi za nevolju, taj si iskopa jamu u čvrstoj nepropustnoj gnjili. Kiselo sieno pravi se iz kukuruza u zelenom stanju pokošena, iz djeteline, iz lišća od repe i iz siena. Iz siena pravi se obično za nevolju kad vrijeme nedopušta da se potpuno osuši. Jame u kojih se pravi kiselo



Slika 63. Punilo.

sieno duboke su 1 do 2 metra, dno im je 1½ do 2 četvorna metra, a ušće 3 četvorna metra. Naravski, veličina jame zavisi o množini siena, ali opet nesmje biti prevelika. Obično računa se da se u kubičnom metru prostora može okiseliti 3 do 5000 kilograma siena. U priredjenoj jami nameće se sieno odmah po košnji, pa se gnjeći valjajuć po njemu jedan sud pun vode ili težki željezni valj. Da se bolje i podjednako pritisne običavaju neki siećati sieno u komade, drugi ako je sieno odveć suho ovlaže ga. Neki drugi opet imaju običaj po svakom sloju posuti nešto malo soli. O porabi soli razna su mnijenja. D. R. G. Krafft mnije, da je suvišno soliti. Pritiskanje i valjanje nastavi se dok je jama vrhom puna, onda se ostrim nožem izravnaju krajevi kako što to rub zapovijeda, pa se sve dobro pokrije sa slojem zemlje, koji sloj je ½ metra i više debeo. Zemlju tu dobro se sabije i tim je posao gotov. U jami nastane odmah vrienje samo po sebi, te da dobro sve prevrije (da se okiseli) prodju 2 i 3 mjeseca. Sad se može kiselim sienom krmiti marva. Odkopa se najprije zemlja, pa ono ozgor što je pliesnivo i zemljom izkaljano ostrim nožem odreže se i baci na djubar, a ono što sledi reže se na komade i daje marvi. Marva jede jako rado kiselo sieno.

Kiselo sieno uzdrži se dobro i zdravo u jami jednu, dvi i više godina, ali se obično potroši u proljeće, kad se više iztrošilo sve sieno.

55. Vidio sam u pograničnoj Hrvatskoj branu zubaču, koliko bi vriedilo ovakovo orudje uz najjeftiniju cieniu? Videl ga, tko zna, da ga se i naš neumorni poljodjelac lati na svoju korist.

W. u O. (Knin).

Odnosno obradjivanju naših strništa, gladaite u današnjem broju pod što se sada radi na polju; glede brane zubače doniet ćemo naskoro sliku njezinu i svih kultivatora. Ima ih puno vrstā, ciena im je od 30 florinā komad do 125 florinā komad, a nuzto još trošak prenosu. Ustrpite se za čas, a na svoje vrijeme do svake pojedine slike naznačit će se točno ciena; ako želite da vam pošaljemo na vidik illustrovane katologe boljih tvornica javite nam, a nas evo na uslugu.

Pitanja, koja će se unaprijed riešiti.

56. U vrtu mi kupus tjerao svoja ruda lišća najboljim smjerom; jučer opazih na njem žutkastih mjehurčica tvrdom debelom lupinom, iz nutri naprašeni tankom bielom prašinom. Zemlja je

dobra i nepati žedju. Što su ti mjehurčici? Što da radim ako je to bolest?

K. u P. (Zlariu).

57. Kako da uvedem gojištu bilja na strnište?

J. K. u K. (Hrvatska).

58. Jel istina, da se mogu i voštene i lojene sveće lievati?

X. Split.

Savjeti.

Jedan od najvriednijih i najučenijih ljudi iz prošlog vieka rekao je: „da u svakoj vrsti društva, prva je naša dužnost doskočiti u pomoć onih nesreća, koje se radjaju od nejednake razielbe dobarš ovog života, i tako učiniti da zadnji društveni kotači nežive u nepoštenju i u nevolji“. Ja se sad neću poduzeti da vam dokazem, mili moji štoci, da izvršivanje ove dužnosti nesastoji samo pobrinuti se za stvarne (materijalne) nužde potrebniakā, davajuć njima nešto hrane da mogu tek živjeti, i toliko halje da njih obrani od zime. Za sreću takva su vremena prošla, u kojim su ta načela pretezala; i ako ima još amo ili tamo kakvo čeljade, koje steže milosrdnost u takvi klanac, mi možemo uvjereni biti, da je taj oskudna razuma, koji možda zlohotno mrzi na uspjehe krjeposti inih, i oholo prezire na sve što nije od njegove mudrosti predloženo. Mi pak razlogom vjerujemo, da zadnji društveni kotači nesmućaju u kal, da najprvo valja jim prosvietliti pamet, te naučiti ih da upoznaju svoje dostojanstvo. Tkogod može mi na to primjetiti: da je velika rana slab uzgoj domaći, jer da stvara čovjeka kiceljiva i nezadovoljna, koji pak prezire i mrzi zadržane neravnosti i u težnji za blagostanjem postaje nemirko i mutljivac. Nemogu žalibože ovdje sve spomenuti što mi na srdcu leži, ali ovu psovku nemogu uz najbolju volju zamućati. Danas se kani uzgojem udariti nekakvim novim putem, jer se uvjerava, da bez uzgoja srдца nema prava uzgoja; ali opet srdce brez čustva, vodi nas na gori put; put možda gori no kad se razvija sam um. Samim uzgojem srдца, stvara se stvorovā, koji puno žude, puno hoće, a malo vjeruju. Medju naš puk takav uzgoj razglasiti neide: on bi zapustio njegov red, pa hlepio k stališu, kojega nije možan dostignuti, i kojemu nije pozvan. Naš cilj valja da bude: nastojati da svak ljudi svoj stališ i u njemu red; nastojati da se iz svog stališa pomoću svojih sila i nauke okoristi što je više moguće, da se u svojem stališu svojom vještinom i znanjem popne do najveće savršenosti. Poljodielcu koji živi na zemlji, znati je kakova je ta zemlja, koje su njezine prednosti i mane, koje još druge stvari na nju uplivaju, pa kako da s njom najrazboritije gospodari. Daleko od zle družbe, radin kao mrav, marljiv kao pčela, u miru sa susjedom, u skladu sa ženom, u ljubavi s djecom, nosit će poljodielac čelo svoje visoko, živit će čisto i mirno, a njegova djeca koja će se ugledati u primjer otčev biti će uzgojena po zakonu kršćanskom i po zdravim načelima ljudstva. — Iz Zagore, srpnja 1882.

L. Dr.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tek. god. 1882.

— Gosp. Radun V. — Stari — Kačić-Peko O. P. — Zavojske — Morović T. — Split — Bilan A. — Donje Selo — Samostan Dom. S. Križa. — Trogir — Obradović I. — Sutomore — Paljetak A. — Zaton — Petrić Dr. A. — Bol — Dolić D. — Knin — Obćina — Obrovac — Glušćević I. — Metković — Miović J. — Druš — Obćina — Šibenik — Siminiati B. S. — D. Tuzla — Šaravanja O. A. — Koujica — Gjunio D. — Potomje — Gilić O. A. — Tučepi — Gabrić J. — Metković — Slade D. R. J. — Kotor — Narodna Sloga — Orebić — Veža O. J. — S. Martin — Bulić I. — Imotski — Čitaonica — Ogulin — Nekić F. — Žegar — Kujezović O. A. — Raškopolje.

— Gosp. T. na Cetini — Vaša je razprava svršila u koš, u koji mnogo drugih stvari svršava, na temelju onog, što je napisano na glavi lista. Publika je jako stroga, i valja se dobro mozgati prije no što se piše, da se ruglu neizloži.

ERRATA-CORRIGE.

U zadnjem broju s nepažnje slagara pogriješno protumačene su slike. Na strani 3 mjesto: Slika 59 id. čitaj: Slika 60. Nove lopate; a na strani 4 mjesto Slika 60. Nove lopate, čitaj: Slika 59. Pristroj kojim se napunjavu vreće. Ima još i drugih omanjih slagarskih pogriješaka, ali te nemute smisao.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 7 franaka na godinu. Uvratbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč. redak. Čičke računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danš a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Kolovoza 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Kolovoza 1882.

Molimo svu gospodu predbrojbnike, koji nepričaju redovito naš list, da najprije zapitaju za nj na mjestnoj pošti, a onda nek nama jave. Valja naći lieka ovom betegu, jer nam je n. p. broj 13 reklamiran sa 28 stranā, a drugi brojevi skoro isto tako.

Dalmacija i izložba u Trstu.

Ovih dana otvara se svečano austro-ugarska obrtničko-poljodielna izložba u Trstu.

Po viestima koje nam stižu, izložba je namršala svako očekivanje, te još danas imaju se smjestiti mnogi predmeti, za koje jāl nema pristojna prostora, ili nema nikakova prostora, pa je dogradjivati. Sve su pokrajine pristojno zastupane, ali se osobito odlikuju česke, slovensko-niemačke, i kraljevina Hrvatska.

Dalmacija, baš da pravo rečemo, mogla je biti mnogo sjajnije zastupana no što je dosad. U istinu, c. k. namjestništvo dalmatinsko nagovalalo je, poticalo, pa čak i samo preuzelo vozarinu izložbenih predmeta iz Zadra do Trsta; ali, kako se vidi, sve to nije mnogo koristovalo pri okorjeloj našoj lienosti: puno ih obećalo, puno ih se obvezalo štogod izložiti, a malo ih se odazvalo!

Obilno su ipak i pristojno zastupana naša vina i ulja. Vino Dalmatinsko može se reći da je zastupano u svim svojim tipusim, jer nema može se reći obćine, čija vina nisu izložena. Ali nije tako sa drugim proizvodim: voća u obće je jako malo izloženo, a surovinaš skoro ništa. Niti naša žitija nisu dostatno izložena. Od nekih, u koliko nam kažu, nema ništa. Po

svoj prilici, što mnoge naše surovine nisu zastupane, uzrokom su predsude samih izložitelja. U mnogih vlada uvjerenje, da na izložbam valja izlagati stvari u papirnatim kutijam, pozlaćena ruba, itd; ali to nevalja; ili baš i ako su zlatne *etiquette* potrebite za nekoje stvari, nisu borme za sve.

Kako danas naše obrtničke i trgovačke okolnosti stoje, mi se možemo nadati koristi jedino iz velike trgovine, koja traži surovine; obrtninom mi smo još jako po krmu, da konkuriramo s drugim naprednijim narodi naše cesarevine; stoga nas boli da nisu naše surovine obilno zastupane.

Ali svakoj je lieka naći, znamo n. p. da neka mjesta koja vode veliku trgovinu smokvam, bajamim, rujem itd. nisu mogla do danas te proizvode izložiti, jer sva lanjska zaliha bi iscrpljena; ali će ih izložiti kašnje, to jest kad ovogodišnji plod dozrije; bud je c. k. namjestništvo spravno i kašnje još stvari primati i izlagati. O izložbi naših proizvoda mi ćemo se još baviti, a vidimo uz to koju nam je sad vršiti.

Sada je dužnost svakoga imućnijega gospodara, trgovca, zanatlije i radnika, da posjeti izložbu i da se s njom okoristi. Izložbe su radi pouke i promaknuća obrta i trgovine. Koliko je koristno da gospodari i trgovci posjete izložbu, isto tako je koristno, dapače još koristnije i potrebitije da ju posjete radnici i zanatlije. Koliko će liepih stvari tamo biti izloženih, koje bi mnogi od naših radnika znao napraviti, samo da ih vidi? A koliko drugih stvari može vidjeti, koje će doprijeti njegovom usavršenju, njegovoj izobrazbi?

U svakom mjestu imali bi se složiti skupa

bolji zanatlije i radnici, pa onda svi skupa k izložbi. Iz ovećih mjesta mogli bi se podieliti u dvi hrpine, pa polovica da posjeti prije, a polovica kašnje; a radnici iz dvajuh omanjih mjesta mogli bi se takodjer sabrati pa u skupu posjetiti izložbu. U skupu putovati uživa se puno polakšića: može se slobodno računati, da ćeš potrošiti $\frac{1}{2}$ manje no što bi potrošio da osebice putuješ. Radnici i zanatlije kad se pojavljaju u skupu uživaju prost ulaz na izložbu, a odbori izložbeni brinu se, da im pribave stan, prirede jelo, itd. itd.

Kako je već znano, parobrodarsko društvo Lloydovo daje 33 po sto popustbe za one koji putuju na izložbu u I i II mjestu; a društvo južne željeznice 33 do 50 po sto (ravna se po dalečini) za sva mjesta u teretnim, mješovitim i poštarskim vlakovim.

Primjetit će zanatlije i radnici iz Dalmacije, Hrvatskog primorja i Istre, da su popustbe, na korist onih koji mogu da troše; da radnicim nije teško za liepa vremena putovati u III razred; ali da Lloyd nedaje nikakove popustbine putnicim trećeg razreda. Istina je, Lloyd neznamo s kojeg uzroka nedaje popustbine putnicim III razreda, ali to je opet na korist radnika i zanatlija koji putuju. Jeli se složilo njih 20 ili 50 da će na izložbu, eh pa dobro, neka piše jedan naime svijuh upravi Lloyda i neka pita po cieni u III razredu za 20 ili 50 glavā, a slavna uprava Lloyda dati će tražene polakšice.

Komu je dakle do vlastite izobrazbe i do napredka, taj neka prištedi na grlo i na duhan, a neka posjeti Tršćansku izložbu. X.

PODLISTAK.

O nekim bolestim peradi.

(nastavak).

Zapala jajičnog prohoda.

Ova se bolest pojavlja kod sve domaće peradi, ali najviše trpe kokoši. Pojavlja se često put naglo, kad što se iztiha razvija; tolika je put sve jajište u zapali, a ima opet slučajevā da je zapala na jednom dielu jajična prohoda. Izvanjskih znakova ova bolest nema, ali je na nju zaključiti, što bolestnica vavjek poligava, kao da će nesti. Uzto napire stražnjicom jako, pa joj usljed tog napora popuca sluznica jajična prohoda, te joj iz sramnice stane curiti krv. Kad na nijedan način nemogu snieti jaja, onda taru stražnjicom po zemlji, pa bježe naokolo, kao da su pomanitale. Stane li se razgledati takova kokoš, odmah je opaziti, da je kraj jajična prohoda, koji svršava u gužnjaku jako otečen.

Sama bolest, kao što i vječiti napor dok nese obatali jako životinju; ona često put mjesto jaja snese nekakovu bielo-žutu sluzavu tvar, ili pak vapnenatih tvari.

Toliko put, kao prvi znak, da je prohod jajištu zapaljen opazimo na jajim, jer su bez kore. Bolestna perad obćno podleigne bolesti.

Pošto je bolest teško ili skoro nemoguće izliječiti, najbolje je da peradogojac dok opazi bolest smakne životinju, jer inače lahko da mu jednog ili drugog dana nepodlegne pod naporom da snese. Neće biti sgorega da se navede jedan slučaj o zapali jajičnog prohoda, kojeg gosp. Pourquier opisuje u Bulletin d. l. soc. centr. d. med. vet. Séance, 1875. Bolestna je kokoš. Vlastnik je opazio da je kokoš bolestna, jer je nesla za neko vrijeme jaja bez kore, pa onda na jedanput prestala nositi. Sva ova jaja nisu imala žutance.

Kokoš bila je jako nujna, niti joj je bilo do hrane, niti do kretanja, nego joj vavjek studeno, trbuh napet, a opipom razabiralo se da je prohod jajični, radi jaja nagomilanih, mnogo većeg objema no što to obćno biva. Kad se je ubila kokoš, da se potraži što je, našlo se je jajište jako raztegnuto, a kad se prerezalo, tad ti izcurilo iz njega puno bezbojne a sluzave tekućine. Kad se izcurila tekućina i potražila unutarnjost ovidukta, našlo se je u njemu lupina dvaju iskršenih jaja, te dva druga jaja u naravskoj veličini, ali bez lupine; a napokom još jedno peto jaje nešto omanje, a u ovom jaju bilo nasadjeno jedno šesto maleno kao liešnjak. Radi bolesti skršila su se pod naporom ona dva jaja, pa su njihove lupine ozledile i razdražile služnicu jajična prohoda, te nedopuštali da se na drugim jajim napravi lupina; a nuzto prouzrokovali su zapalu.

Ovakovih slučajeva opazilo se čestoput i kod gusakā i patakā. Uzrok ovoj bolesti, kažu, da su velika jaja, osobito kad su bez kore. Tvrdje da je jajim kora potrebita, da na neki način draži prohod; drugi su mnienja da i kad često nesu, kad se u prohodu skrši jaje i kad tko ozledi udarcem ili na drugi način živad, da se onda pojavlja zapala jajičnog prohoda. Treći opet tvrde, da oskudica vapna, pravi je uzrok ovoj bolesti.

Toliko se put posljedicom ove zapale zaliepi, zatvori ili bolje zaraste jajični prohod, pa takova kokoš nenese više jaja.

Imali lieka proti ovoj bolesti? Ima lieka, ali se neizplaća liečiti. Najbolje je netom se pojavi bolest smaknuti životinju, tim je posao za čas gotov.

Nego čestokrat, ako oboli glava gojitelju mila, taj hoće da ju na svaki način izlieči; tad mu je držati bolestnicu negdje u miru, davati joj malo hrane, i takove koja je lahko probaviva, pomoću lievka uvadjeti joj mlačnih para u prohod materični, a vodi iz koje se dižu pare nije sgorega primješati terpentinskog ulja ili plievi od zobi. Pomoću štrcaljke mogu se ustrcavati mlačne tekućine u kojih da je raztopljeno 1 do 2 po sto kocelja ili do $\frac{1}{2}$ po sto salicilne kiseline. Kao unutarnji liek može se davati danomice 5 do 10 kapalja tinkture od driemka (opium).

11. Poganac.

U broju 15 „G. P.“ pročitah članak „poganac“ i razabrah, da je poganac pogriješno protumačen. Ima je prilika, da pitanje nije bilo dosta proučeno, da je izvrnut odgovor. Upita: „kako, da uzdužam i čime da od poganca“. Ovo je pitanje danas kod nas još ograničeno i sasvim nesigurno. Kad je gosp. T. D. stavio pitanje o liečju poganca bio bi vrlo dobro učinio da je dodao „znajte da kod nas na otoku narod zove pogancom ili poganicom neku otek, koja se pojavljuje na gornjoj (teretnoj) marvi i to na mudih, bokovih, grudih itd. to jest na onim mjestim gdje je koža tanja i gdje nije zarasla dlakom; taj otek boli strašno, ako se tiče, pa ako se na brzu ruku neizliječi, u četiri dana jedno živinče podlegne“. Tada bi moj kolega D. R. M. bio odmah razumio, da amo narod pod izrazom poganac razumieva kužno bolest, te nebi bio odgovorio kako da se upala podgrudnice lieči. Poganac je nešto drugo negoli pleuritis, koju takođerjer po nekim mjestim Dalmacije zovu pogačom. Ovo je uzrokom bludnje D. R. M., te i on ima pravo. Pitanja moraju biti jasna, bistra, razgovetna, navlastito onda kad se tiče liečničkog nazivlja, bud jedna te ista bolest krsti se i označuje sa mnogo raznih imena; kao što se opet jednim istim imenom označuju različite bolesti. Tomu je po svoj prilici uzrok što još nemamo točno označeno i razjašnjeno liečničko nazivlje, i jer se naš narod, žalibože, još nebavi mnogo knjigom. Ni pitanje 52 nije poduno, niti je točno, bud se tu govori u obće o crvili, a jer ima različitih vrsti crvi, koji prouzrokuju različite bolesti; to je dužnost opisati ih točnije. Mnijem da vrst, o kojoj namjerava govoriti gosp. T. D. ondesnji narod zove pomrave. To crvi nisu, već ličinke (= larve = Gespenst); ali o tom pitanju u dojdueem broju — preporučuju u isto doba svakome da pitanja, budu jasna, ako žele da njim savjeti i odgovori budu točni i korisnošni. Odgovorimo sada g. T. D. kako da sačuva i lieči poganac (poganicu), bravljaču i slizinu: ovo su sve razna imena jedne te iste bolesti, tj. označuje se drugčije u različitom njezinom razvoju. — Poganac = Antraxe. — Poganica = Gavociolo = Glossoantraxe. — Bravljča = Carbonchio. — Slizina = Tifo carbonchioso. Razlikuju se među sobom sasvim lahko:

1. Poganac je jedna oteklina ograničena, tvrda, topla i bolna (dolorosa); nasedne se na grudim, bokovim i vratu.
 2. Poganica je oteklina neograničena, mekana, gnječavna, studena, nalazi se među kosičam (vilicam), pod jezikom i na mudim.
 3. Bravljča je oteklina brzo uzpaljiva, na vrhu oteklina opaziš jednu crnu piknju, a oko nje živa crljenu uzpalu, i nastaje brzo mesotrovnica. Sve ove tri vrsti su vučaste i rakaste naravi.
 4. Slizina. Ovako zovu naši čobani bolestinu (typhus) jer kad otvore bravče, nadju da je slizina crna i da se razpada.
- Kao što je znano, svaka je priljepčiva i kužna bolest prouzrokovana sjednog bližnjeg ili daljeg nezdravog uzroka.

Izim ovih nevolja na jajični prohod u peradi pojavlja se često.

Pustuma.

Pustuma jest osobita vrst oteklina. Gospodin Laroche je našao, da se iz mišića jajista razvije 2 do 20 oteklina u veličini obične smriečke, i reč bi da te oteklina ne hude peradi ni najmanje. On tvrdi, da se u potrbušini ili u materici nagomila jajinih zaostataka, pa stvore jednu čvrstu tvar. Tako je n. p. jedna kokoš crkla, jer joj otekao jako trbuh; kod iztraživanja jedva se je dalo prepoznati jajiste, dočim se je do njega, a s njim spojena, našla ogromna oteklina, u veličini kao jaje od noja. Imala je 10 centimetara promjera.

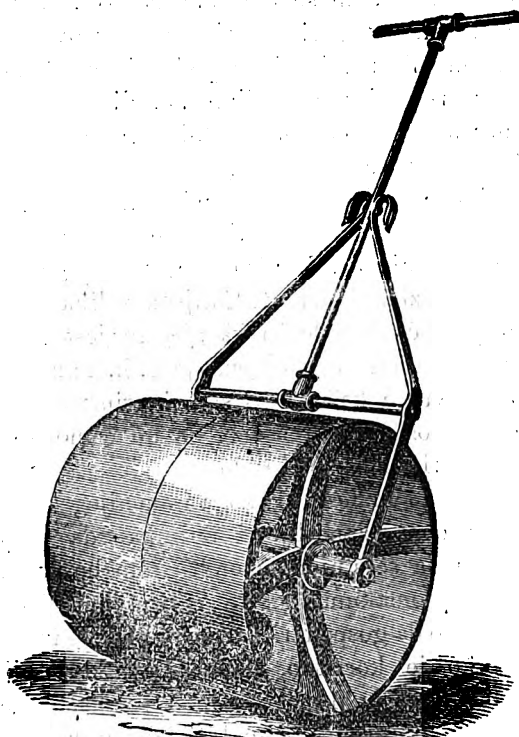
Bilo je svega do 10 kožica i koža raznovrsnih, a unuti praznina, u kojoj bilo nago-milano hrskavih tvari. U prvini, kako se razabire ostalo je jaje sa jajeovom torbicom u prohod, okolo su se sakupljali tvari sve više, tako, da je pustuma bila tolika, da je pukao prohod, a oteklina propala u potrbušinu.

Ovakovim nevoljam nema lieka, najbolje je, dok je još na vrijeme, ubiti životinju, jer inače kašnje sve je izgubljeno.

d. r. Z.

Tako se i poganac u nas na otoku pojavlja i uzdrži po najviše ljeti, rietko kada zimi; a to jer je ljeti zdravstveno stanje zapušteno i zanemareno; pašnjaci su neuredjeni, pustopaša bez zaklona, obćinske vode zavaljene i pune kalužine. Životinja ulazi i izlazi kad je volja, a ljeti stoji i moči se u lokvam po tri četiri sata, tako začinja vodu, koju će sutradan piti, sa svojom mokraćom i balegom itd. Ta voda je svakojake boje, samo što nema svoju naravsku boju, prekrita je obično jednim modro-žutkastim platem; pa kad svu tu gnjusobu vidiš i promišli, da na milione zareznika i svakojake gamadi mora ona jedna živina gutati i probavljati, sgrozi ti se srce. Ta voda uzrokom je da životinja oboli slizinom, lijavicom, grizom i sa stotinu drugih bolesti. Zla paša, gore piće, otruje krv. Blago gine po pašnjacim, a čobani, lieniji od gospodara, nebrinu se da izgore ili pokopaju strvine, već jih puštaju tako, da se zrak truje i ostala živina okuži i gine. Na mrcine nalitaju komari, muhe, (moskeji = štrk = tafani = Chrysops = niemački Blindbrömsé), koji se tu nestrve, pa dolitaju na zdravo dobro uzgojeno blago te mu prouzrokuju poganac, poganicu, bravljaču i ostala žukla, koja se ljeti vide i opažaju na koži mukotrpne domaće marve. Rietko kad obole goveda i magarci kužnom oteklinom, jer netrpe muhu, ni moskeja. Svoje blago treba česljati i prati vodom orihovog lišća, hraniti ga zdravom travom, napajati ga čistom vodom.

Tko ne bude štedio truda, i imao pred očima božicu čistoće, taj nek se nada svakoj bolesti. Prigledaj blago dva puta na dan, te ako slučajno opaziš i najmanje žuklo, opipaj ga. Ako živinče žigne, tada znači da je kužno; ako ga



Slika 64. Amerikanski dvojstruki ručni valj.

ne boli, tada nije pogibeljno. Kad ti se kužno žuklo pojavi, tad je živinče kože stegnute, a nuzto obuzme ga žestoka ognjica, stoji namrdjeno i obješeno, ovjesi uši itd. Ovo su sve znakovi da je živinčetu zlo; ako pak leži, to znači da je smrtno bolestno živinče.

Najbolji, najizvrstniji i najkorenitiji liek jest, čuvati da zdravo tielo neoboli. A taj liek se najlakše nabavi, kad se zna što prouzroči bolest, pa te uzroke ili se odstrani ili zaprieči. Ima i mnogo toga upisana u knjigam; ali sve malo hasni, jer niti zažareno gvozdje, niti pušćenje krvi, niti sprež, niti ostale takve stvari nekoriste ništa; iskustvo je dokazalo, da su zaludne, dapače da su škodljive i opasne. Dan današnji neki narodi rabe kanfornu žestu, drugi amoniak i karbolnu kiselinu, koja se jednom staklenom iglicom prenese na onu ranicu, koju je moskej ili komar svojim ubodom napravio, i gdje je baš onaj otrovni jed navrnut. Neki pak narežu otek, pa nataru ili bolje namoče Rabelovom vodom (eau de Rabel) ili trementinom; ali i ovi načini liečenja neodgovaraju potrebam, te danas svi zavodi, sve bolnice, svi učenjaci svjetuju studenu i toplu vodu; to jest u početku kad je uzpala, studenu vodu; kašnje kad je bolest prešla 24 sata, tada treba tople vode (taljanci kažu cura per incubazione).

Ovo svjetuju učenjaci, ali dodaju opet tomu, da proti bolesti, koja naglo prieti životu, liečenje nepomaže, već da se čovjek žuri da odstrani, pripreči i odaleči uzroke, koji prouzrokuju tu nesretnu pošast. Blago nepita nikakove Bog zna kako priredjene hranje, već samo čiste, zdrave i točne trave, bistro, zdrave vode; nepita mehke postelje, već malo stelje ili komad suha

kučerka. U obće misli se, da je izdravljiti goniti životinju jutrom rano i večerom kasno k vodi (k močvari), to je baš najveća pogriješka, jer se tada diže iz blata i kaljužnih voda najviše kužnih izparina (miasmi), što u danu sunčani zraci nedopuštaju. Mi amo baš nemamo blatija kao što ni mačvarā, ali imamo onu smrdljivu kaljužinu, koja nastaje radi naše nemarnosti. Mi ju hoćemo, jer si inače gđade vehoma lahko ukloniti. Dosta je zagradi ti lokve, nek živina neulazi, nedopuštati da krmač okolo kuće pravi brlog, urediti pašnjake, pak mirna Bosna, a poganac odzvonjeno.

U Pučišću, 12 srpnja 1882.

D. r. V. M. Tomić.

Predivno bilje.

(Konak. Vidi broj 16.)

Nego kakogod je lahko gojiti ranije, isto tako je težko vaditi vlakno. Pravilo se pokušaja strojevim u tu svrhu napravljenim, ali uspjeh nije bio najbolji, jer vlakno pri tom zna mnogo štetovati na dobroti. Rabila su se i razna luč-bena (kemička) sredstva da se odstrani koža, ali su ta sredstva preskupa, te opterećuju tako vlakno od ranije, da nemože konkurirati ni sa svilom ni sa lanom. Najbolje i najuspješnije sredstvo jest močenje, a po iskustvu stečenu, moči se mnogo bolje i brže u stojećoj vodi, nego što u tekućoj; ali voda u kojoj se ranije moči, na brzo se usmrđi, pa okuži zrak. Neki preporučuju, da se za močenja promieni 2 ili 3 puta voda, pa da će se tim zapriečiti štetno izhlapljivanje kužnih para. Naše podneblje, naše zemljište i sve druge uplivajuće okolnosti odgovaraju sasvim zahtjevom ove biline. Netrebuje joj velike njege, trpi najveću sušu i dugotrajnu vlagu, daje do 4200 kilograma surova vlakna po hektaru, pa zašto da ju negojimo?

Sirska svilina.

Sirska svilina (Asclepia syriaca) bi uvedena iz Sirie, da zamieni pamuk. Njezina gojitba je sasvim jednostavna, a uspjeva dobro i na najsu-hijoj pjeskulji, te ju se samo malo pognojiti. Bio zeman, kad se puno o ovoj bilini pisalo, i svak se nadao, da će zamieniti ili istisnuti pamuk; ali sada o njoj više nitko ni rieči, a to je najbolji dokaz, da nije odgovorila svim onim nadam, koju su gospodari bili u nju položili.

Juta.

Jute poznate su dvi vrsti, naime: Corchorus capsularis i C. textilis.

Danas goji se na veliko u Indiji i Egiptu, te svojim vlaknom natječe se jako sa konopinom, jer premda vlakno proste jute jednači vlaknu od konoplja, ipak je mnogo bolje i čvršće. Goji se kao sve drugo predivno bilje, pa se radi vlakna namače, suši, trliča i česlja, kao lan i konoplje. Uspjeva na svakoj zemlji, ali osobito joj prija gnjojna vapnenjača. Podnaša jako sušu, a u obilnoj vlazi uzdrži se dosta dobra. Duž naše morske obale sve od sjevera, pa do južnog kraja Dalmacije uspjela bi juta, jer i naše podneblje i naša dolomitička zemljišta odgovaraju svim zahtjevom jute. Iz Indije uvadja se jako mnogo surove jute u Evropu, dapače imade sada nekoliko tvornica, koje priređuju jutino vlakno i tkaninu od jute. Od jutina vlakna prave ponaj-više vreće, koje prijete, da će iz prometa iztjerati vreće od konopine, jer je jutino vlakno čvršće i dugotrajnije.

Kopriva.

Tko se nije za života opario na koprivu (urtica dioica)? Ali kad ga zapekla kopriva, radje promislio da je otrovna, nego da je predivna bilina. Spada u obitelj urticae kao i većina predivnog bilja.

Raste samonika svudi, ali je vidjeti osobito liepih primjeraka uzduž zidova, na onakovim mjestim gdje imade u zemlji mnogo salitre, gdje je sakupljeno crnice od pregnjilih u-strojnihi stvari, a osobito pak ondje gdje se nalazi raztrošenih ljudskih izmetina.

Naraste 70 do 90 centimetara, bolji komadi i do 1 metra visoko. Raste na svakoj zemlji, kojemudrago naravi, samo, ako je gnjojna; jer bez gnjoja neuspjeva. Nije ni najmanje istinito ono što neki kažu, da niče iz kamena, da ju netreba djubriti; baš shiva se protivno, jer kopriva tim bolje uspjeva čim je obilnije djubrena, i čim u tom djubru više dušika imade. Nastaje pak pitanje, dajeli kopriva takovo i toliko vlakna, da se izplati djubriti ju, ili je bolje taj djubar za drugu bilinu ukoristiti.

Sije se u graste pa presađuje, ili se sije odmah na polju. Njegovanja neće velika; kad počme žutiti onda se izčupa ili pokosi, osuši, namoči, iztrlja itd. itd. Gosp. Stierner, Bouché, Ladé preporučuju jako gojitbu koprive, ali ja neznam zašto gojiti koprivu, ako ima baš mnogo drugog predivnog bilja, koje daje izvrstnije vlakno?

Pri koncu navesti mi je imena još nekih bilina, koje ili kod nas uspijevaju ili mogu uspijevati, a njihovo se vlakno rabi kao predivo. Te su: *novozelandski lan* (*Phormium tenax F.*), *manilla* (*Musa textilis* i *M. paradisiaca*), *kovilje* (*Spartium junceum* i *S. scoparium*), *vrbovica* (*epilobium angustifolium*), *Yucca aloifolia*, *chaemerops umilia*, *apocynum cannabinum*, *Malva arborea* i *M. crispa*, *Urtica cannabina*, *Althea cannabina* i *A. narbonensis* i još neke druge.

Suvršno je opisati, kako se svaka pojedina goji, jer nedaju najbolje vlakno, niti u tolikoj mjeri, da bi ih se isplatilo gojiti uz drugo predivno bilje, koje daje puno i dobra vlakna. Šretni mi, kad ti se kod nas gojilo lana, konoplja, pamuka i aloja, koliko nam za naše potrebe trebaju!

Svaštice.

Da kopita nepucaju, rabe se spuge. Jedna od najvećih naših nevolja ljeti, jest da konjim, mazgam i magarcim, radi velike suše popucaju kopita. Tomu se daje doskočiti na jednostavni način. Prešije se skupa više komadića spuge, tako da za svako kopito dodje jedan povoj. Priveže se gornji kraj povoja o kičnici, tako da donji kraj prekrije kopito; namoči se par puta spuga, a ona pak drži kopito vlažno i žilavo. Blagu nesmeta da su spuge privezane, ono se za dan navikne. Hanoveranci pričvrste u istu svrhu komad mokre spuge u prazninu kopitna podplata, nad vilom i između krila podkove. No to je posao jako dosadan, pa se samo izpod vlaži kopito, dočim kopitne strane ostaju vavjek izložene štetnu djelovanju sunca. - b -

Postoli od gume za ribare. Poznato je da ribari, koji rade u konobi oko slane ribe, razderu jako mnogo postola. Bolje rekuć, nerazderu postole, nego ih razsol razjede. Iskušalo se da razsol nehudi ni najmanje gumi, te se stoga današnji preporučaju ribarim, koji rade slanom ribom, postoli od gume.

Kako da iztjeraš gliste, crve i drugu gamad iz lonca. Gazdaricam toliko put omrzne ovieće, samo jer ima glistu u loncu; druge su tako osjetljive, da je dosta da vide crva, a ono su nervozne do skrajnosti. Glista itd. riešit se može na vehoma jednostavan način. Prokuha se zelena lišća od oraha. Dok se kuha i kad je kuhano, pa sve dok ostine, drži se posuda dobro zatvorena. Kad ostine onda se zalije onaj lonac u komu ima glistu itd. Ovim jednostavnim načinom poubija se sva gamad, što je u zemlji, pognojiti se zemlja, i pričeći se na neki način, da se uši na lišću razvijaju.

Da su pčele meteorologi davno se je već vjerovalo, nu danas nastojanjem revnih pčelara uredila se ta stvar ko što valja, te se tvrdi 1. Ako pčele neodlitaju premda je vedro, to je znak da će uskoro kiša. 2. Ako za liepa dana na jata nalitaju pčele kući iz paše, i tako se nago-milavaju na vratih, to je onda znak, da će uskoro oluja. 3. Ako je u jutro oblačno a pčele odlitaju, to je znak da će biti liepa dana. Tvrdnja, da pčele zaliepe voskom ulaz, kad se boje zime nije temeljita. Jaki rojevi zaliepe ulaz koncem jeseni, ali tako, da vavjek može gdje-koja pčela odletiti, dočim se slabi rojevi ni najmanje brine za svoja vrata: sve da je čiča zima, oni ostave ulaz prost.

Tumačenje slika

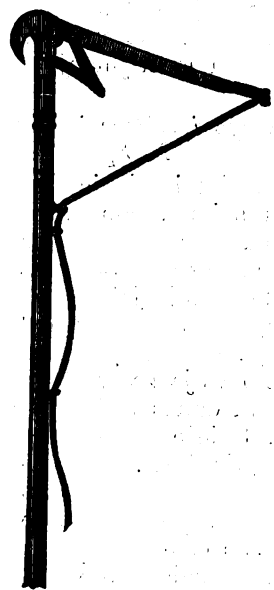
„Gospodarskog Poučnika“

Amerikanski dvojstruki ručni valj prestavlja nam slika 64 strana 2. I ovaj valj, kao i svi drugi valji, rabi se da se prevaljaju lahko zemljišta, eda su čvršća, i da se pritisne sjeme u zemlji, ili da se izdrobe grudve itd. itd. Kod nas se rabi valj u obće jako malo, ili pogotovo ništa, ako se izuzme možda drveni valj, koji se kadšto rabi pri poljskoj gojitbi; ali da ga tko u vrtlu rabi, nije se to do sada kod nas vidjelo. A ipak bio bi valj od velike koristi pri gojitbi vrtova, jer je zemlja naših vrtova vehoma prha i lahka, pa kad se prekopa ostane rahla; sun-

čanom žegom izpari sva vlaga, te ostane suha, kao da je pržena. — Iskustvo je dokazalo, da čim je sabitija zemlja, čim je gladja njezina površina, da tim manje izhlapljuje vlaga iz nje; a od kolike je probiti vlaga za rast bilja, to znade svaki vrtlar, kad muljeti s nestašice vlage komad po komad sve povrće propaše. Ima puno vrsti valja. Prednosti ovakog valja, kakvog predstavlja naša slika jesu: da je dvojstruk; te se daje laglje valjati; da premda je od čvrsta željeza i težak, to se ipak vehoma lahko valja i sa malo snage, jer je promjer valja velik. Na uglovim i krajevim greda, daje se lahko okrenuti, a to uprav jer je dvojstruk, bud polovica valja miruje dok se druga polovica radi okretaja kreće brže. Ima ih od 30, 38, 46, 62 i 100 fiorinā, a prodaje ih g. A. Pollak iz Beča (Braunergasse 5). Ciena im zavisi od težine i dužine promjera. Najjeftiniji je u težini 62 1/2 kilograma; promjer mu je 35 centimetara; najskuplji teži 300 kilograma, a promjer valja je 75 centimetara.

Voće sa visokih grana daje se teško obrati, ili se je penjati po granju rizikom, da se prelomi grana, ili pak stavljati ljestve i penjati se na njih. U svim ovim slučajevim pogibelj je, da čovjek padne i da se ozledi. Napredniji narodi drže se zemlje, a beru voće pomoću orudja. Jedno takovo orudje, kojim se bere voće prestavlja naša slika 65 na strani 3. — Ovo trgalo je napravljeno tako, da se njim može odrezavati i strići kao nožicama; može se rezati jer su gornji srh i kvaka naoštreni a opet može se strići, jer imaju nožice. Jedna oštrica je pričvršćena o koplje, koje je dulje ili kraće prama visini stabla; a druga oštrica je prosta; na kraju ima pričvršćeno užje, koje je dugo kolik koplje; potezanjem ovog užeta rade nožice. Izim što je jedna oštrica drugom pričvršćena čvrstim čavlom, idju još s jednog krila na drugi dvi željezne polužice, koje su tako spojene i postavljene, da otvore nožice, ako ih se pomoću užeta nedrži zatvorene. Ima ih svakojake veličine i vrsti — ciena im je šest fiorinā.

Gnjeto za maslac. Kod nas u obće pravi se malo maslaca, ali i ono malo što se pravi i što u proljeću dolazi na trg, puno je vode i surutke, pa se nabrzo iskvari. Napredniji narodi, koji se bave više marvogojstvom, pa i maslarstvom, izumili su i rabe stroj kojim gnječe maslac. Gnječenjem maslaca iztjera se iz njega sva surutka i umiesi se bolje, a tko hoće da mu se dulje frišak uzdrži, može primješati malo soli u umiesiti ju maslacem. Gnjeto (slika 66 strana 4) je orudje sasvim jednostavno; to je čista bukova ili hrastova daska, dobro izgledjena i bez svakog mirisa; na nju se metne maslac, kojeg se pomoću žljebata ili ravna valja gnječi. Da gnječenjem neide maslac preko daske napravljen je na jednom i drugom kraju rub, tako da valj dopire od jednog ruba do drugog. Ovo orudje može svatko sam napraviti kod kuće, jer je vehoma jednostavno. Gotovih komada, elegantno izradjenih prodaje g. A. Pfankauer u Beču (Maximilianplatz 10). po 6 do 10 fiorinā komad.



Slika 65. Trgalo za voće.

DOPISI

Trst, 20 srpnja. Dragi prijane! Ti hoćeš viesti o izložbi; ali izložba će se valjda stopro na 18 dojučeršnjeg mjeseca otvoriti. Da ti dostavim koju viest prošetao sam se do Sv. Andrije, il bolje da rekнем, vozio sam se u tramway. Nadošlo puno, puno stvari; na izložbi radi se dan i noć, i kažu da će se do 18 sve urediti, ali još nisu niti sve sgrade gotove. — Baš kad ti govorim o sgradam vriedno je, da ti spomenem hrvatski pavillon, naime sgradu u kojoj će Hrvatska izložiti svoje stvari. To je najljepša sgrada u svoj izložbi, a da ti iskreno rečem, sve stvari dosad tu izložene služe Hrvatskoj na diku. Tražio sam pavillon za Dalmaciju, nego na pō puta ustavi me jedan od ravnateljā i reče mi, da ni Dalmacija, ko što ni većina Cislajtajskih pokrajina, nema svog pavillona. Zamolih ga onda da mi pokaže gdje su izložene stvari iz Dalmacije. Povede me desno, pa lievo, pa opet desno i napokom izgovori željno očekivani: ovdje. Doduše

po izloženim stvarim odmah sam prepoznao, da su to proizvodi Dalmacije; samo priznati je, da im je naše c. k. namjestništvo dalo ugledjeniju formu. Prostor za Dalmatinske proizvode ima kakovih 25 do 30 metara dužine, još je tu toga mnogo prazno, pa što te čudi nije vidjeti mnogo od naših proizvoda. Svakako još ima vremena do otvora, pa se uhvam, da će do tad biti sve puno, i da će sve naše tvorine i sirovine biti primjerno zastupane. Do viđenja! Aethyl.

Split, 19 srpnja. Dragi prijane. Letim gori doli po pokrajini, da kao pčela sakupim, ako gdje što peluda, e da ga upodobim, za tvoj „Poučnik“. Ovdje ti je 99 po sto stanovnika u gotovoj eboliciji, a ti već znaš radšta; ali pusti-mo stvar njihovu na stranu, a da ti rečen da vinogradu u Kaštelim i oko Splita dobro izgledaju, dočim maslina nije stvari. Uz razne druge stvari posjetio sam i ovdešnju željeznu strofbarnicu c. k. Dalmatinske željeznice. Sjedaću se one viesti „G. P.“, koja glasi da je c. k. namjestništvo dalo izraditi tiskova Rauschenbacherova sastava u istoj tvornici, po jednom primjerku, koji se u istoj tvornici nalazi, hotio sam vidjeti i primjerak i nove tiske; ali badava molio, jer mi odgovorili, da tiskovi nisu gotovi. Da ti pravorečem, nije mi bilo toliko da vidim primjerak, nego da doznadem koliko jame ti novi tiskovi, ali badava i to: odgovorili mi da neznadu. Velika je blagodat, koju čini namjestništvo naručiteljem popuštajući im 45 po sto na realnu vrijednost, ali nebi bilo sgorega da preuzvišeno namjestništvo javi u novinam koliko će jamiti ti tiskovi, za koje stranke plaćaju 160 fiorinā, jer dan danas neće nitko da kupuje mačku u vreći. Amyl.

Gospodarske Viesti.

Petrošarina ciele naše carevine izniela je prošle godine 109,413,765 fiorinā, to jest 15 milijunā više no g. 1880. Od ono 109.7 milijunā, 96.6, milijunā pripada Cislitavi (13 milijunā više no g. 1880), od kojih pak 76.8 seoskim obćinam a 15.7 milijunā gradovima. Sam Beč plaća 11 milijunā, Trst 860,000. Na zemlje ugarske krune otpada 17 milijunā; na Krajinu 96,159 flor, a na Bosnu i Hercegovinu 34,966 fiorinā.

Profesor d.r Gjorgje Radić napisao je i dotiskao ćirilicom u državnoj štampariji u Beogradu vehoma dobru knjižicu „Kumpir“. Ima 40 bojadisanih slika na 6 arkā, a u slogu dolaze druge 64 slike. Knjižica se po sebi preporučuje, i iskreno je priznati, da se malo koji jezik može podićiti tako obširnom knjigom o kumpiru.

Početkom mjeseca maja t. g. pokazalo se u selima Dračevicu, Ortijesu, Kosoru i Gnojnicama, kotara Mostarskog mnogo jata akakavaca, koji htjedše da zataru sva polja i njive. — Kotarska oblast u Mostaru izdala je na 3 maja poziv na stanovništvo obćine u Blagaju zarad uništenja tih skakavaca, kojemu se odazvalo staro i mlado. Sve od 15 do 60 godine bez razlike spola radilo je tako marljivo, da je svaki dan bilo 500 do 600 radnika na poslu. Osobitim naporom stanovništva pošlo je daklén za rukom, da se u 5342 jame zakopa 1335 metercenti skakavaca i time ukloni pristeća opasnost. — Osobite zasluge pri tome poslu stekao je načelnik Zaimbeg Kolaković, koji je ciele vrijeme rukovodio posao zasipanja više sedmica; svakim danom od rane zore pa do mrkne noći bio na radu i suviše o svom trošku dobavljao za radnike potrebnu vodu i hranu. „S. H.“

Hotimična bezposlenost (strick) taljanskih radnika razprostire se žalibože sve više. Po primjeru radnika u pokrajini Mantova, porekli su pogodbu i noće da rade radnici u pokrajini Cremona, ni u pokrajini Brescia.

„Prvo vinarsko društvo u Splitu,“ koje je zapisano medj trgovačkim tvrdkam na Splitskom tribunalu, ima gospodu: N. Bodlovića ravnateljem; predsjednikom D.r G. Bulata; podpredsjednikom L. Barbića, a blagajnikom M. Protića.

Otukla je tuča od 29 na 30 lipnja usjeve, vinograde i voćnjake u mjestim: Repao, Martišina, Labor, Završje, a 1 srpnja u Ljuljaku, Lališnici i Žirovnici. Šteta je ogromna.

Po viestim iz Štajerske i iz Italije potukla je krupa na mnogo mjestā, nu tamo su vinogradi, polja i njive osjegurani proti krupi. Zašto se kod nas nepo-čme osjeguravati?

Uprava „Prve puške banke u Splitu“ javlja, da su dne 30 lipnja 1882. prinesci dioničara iznosili florina 119,880:00 a uplate na knjižicu f. 231,126:21.

Dne 11 srpnja t. g. požet je na pokušalištu u Šibeniku kukuruz takozvani *Macchientio pignoletto* (vehoma malena vrst). Uzrio je u 60 dana potpuno. Do koji dan dok padne kiša, zasijati će se opet ista vrst kukuruza, da se dobije, ako bude moguće, dvie žetve u jednoj godini. O toj vrsti kukuruza govorit ćemo drugi put potanje.

Gospodin Schwitz i C. u Trstu (Via della Zonta) drže u zalih svakovrsta gospodarskog orudja i strojeva najbolje vrsti. Osobito su dobra ručna mlatila.

U Srbiji, kako čitamo u „Težaku“, sastavljena je komisija sa *šloksru*. Između ostalih stvari priobćena je odluka, da nije u interesu Srbije, da stupa sa državama u šloksričnu konvenciju.

Po vijestima iz Bosne, nestalo je govedje kuge u selu Nezaku Zvorničkog kotara. Nije se također pojavila govedja kuga ni u Skočiću ni u Tršiću, premda su ta mjesta jako sumnjiva bila.

Pričba Krah, koja spaja poluotok Malakka sa Azijom namjerava se prokopom presjeći. Cijela dužina kanala iznosila bi 110 kilometara, ali pravi prokop samo 10 do 11 kilometara. Kažu ba bi tim prokopom prištedili parobrodi 4 dana putovanja. Vrieme je novac!

Po kušnjam na pokušalištu u Šibeniku, dala je sojica po hektaru 2600 kilograma zrnja, i 4200 kilograma struđa; grašak 2000 kilograma zrnja, 3100 kilograma struđa; bob dao je 1800 kilograma zrnja 3400 kilograma struđu; krumpir u razmjeru od 250 hektolitara po hektaru.

Sa trga.

Vinu u Dalmaciji nigdje ni cene, ni kupaca.

Ulje: po 36 do 42 florina 100 kilograma, i bilo je u zadnje vrieme prodaje.

Kože govedje nestrojene po 80 do 110 florina 100 komada.

Kože janjeće po 35 do 80 florina 100 komada.

Buhač: po 37 do 75 florina 100 kilograma.

Pšenica: 11:20 do 12:15 florina 100 kilogra.

Kukuruz: po 7:90 do 8:20 100 kilograma.

Vuna: po 50 do 80 f. 100 kilograma.

Loj: po 38 do 44 f. 100 kilograma.

Srdele: po 14 do 26 i 27 florina baril.

Ruj: po 5 do 6:35 100 kilograma.

Striš: po 28 do 40 florina 100 kilograma.

Katram: po 12 do 16 florina 100 kilograma.

Sumpor: u prahu 8 do 9 florina 100 kilograma.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

56. U vrtu mi kupus tjerao svoja ruda lišća najboljim smjerom; jučer opazih na njem žutkasti mješturić tordom debelom lupinom, iz nutri naprašeni tankom bijelom prašinom. Zemlja je dobra i nepati žedju. Što su ti mješturići? Što da radim ako je to bolest?

K. u P. (Zlarin).

Ta nevolja na kupusu prouzrokovana je od jedne tajnovjetne nametnice, po svoj prilici od jedne biele hrdje znanstveno zvane *Cystopus candidus*. Sad da lječite malo bi vam koristilo, pošto se *cystopus* brzo razprostire, pa lahko da je već preuzeo mah. Ako imate malo strukova napadnutih, a vi onda nožicom odrežite te piknje, pa onda ih izgorite. Nebacajte ih na gnjojiste, jer će vam kasnije trusje sa djubrem na polje. Koristnije no što strići nožicom, jest izčistiti sjeme od trusja, koje bi slučajno moglo biti na njemu. Napravi se raztopina od modre galice i toni se moći sjeme. Ta raztopina ubije klicavost trusja, dočim neosujeti klicavost sjemenja. U tu svrhu raztopi se u 6 litara vode jedan gram modre galice (sulf. cupri). Modra galica stuče se u prah i raztopi u nešto malo tople vode. U ovoj raztopini drži se sjeme 12 do 20 sati (bit će dosti samo 12 sati) kroz to vrieme jedanput se promieša, pa izvadi, prosuši i odmah zasije.

Naravski, valja ovo luženje opetovati svake godine, pošto svi susjedi nečiste, a trusje nosi vjetar vehoma lahko.

57. Kako da uvedem gojištu bilja na strnište? J. K. u K. (Hrvatska).

Da točno odgovorimo na vaše pitanje valjalo bi znati prije svega kako gospodarite, pa onda kakova je i koliko godišnja vaša težna osnova, te kakova je narav i snaga vašeg zemljišta, pa sve mjestne podnebne okolnosti, koje su odlučujuće za svako pojedino zemljište. Tko hoće da gospodari po šablonu, taj nezna što će reći gospodariti, te taj troši slipeo novac rizikom, da dovede sam sebe do ponora.

Po ozimim žitaricama, po ozimom lanu, repici, po bilju koje se goji radi krme, daje se gojiti druga bilina na strništu, ali hoće se da to snaga zemlje i podnebne okolnosti dopuštaju. N. p. kod nas ovdje dozrieva ozimi lan koncem svibnja, a isto tako i repica; ozimi ječam, osobito arabski, prvom polovicom lipnja, pšenica i raz drugom polovicom istog mjeseca. Ako ima dovoljno vlage, daje se preorati strnište, pa zasijati *macchientio* kukuruz, zasaditi duhan, repa, krumpir, gorušica, gorska djetelina, heljda, proso, i bilje za zelenu krmu. Koja od ovih bilina da se goji, to odlučuju mjestne okolnosti, i težna osnova. Tako n. p. nećete nigda za ozimim ječmom zasijati kukuruz. Pri opredjeljivanju biline na strništu, valja se obzirati vavjek na bilinu koju se je poželo, i na onu koja dolazi. Mi smo mnijenja, da smo još jako daleko od onog dana, kad će nam biti slobodno obradivati strnište da nam daje glavnih proizvoda. Za sada zadovoljiti se je, da strnište daje nuzgrednu korist, da podpomogne popraviti kemična i fizična svojstva naših zemalja. Sada, ako se može, gojiti je krmno bilje, pa njim hraniti blago, da se dobije više djubra, da je ono snažnije, te bolje rodi. Na taj način povećala bi se snaga zemlje, a kad se dotjera zemlja do pune snage, onda će se moći gojiti na strništu što bude volja, a tim se neće osujetiti žetva sliedeće glavne biline.

Sada preorite strnište, da izložite zemlju blagotvornome djelovanju zraka i da vam korovje i strn pregnije, kašnje kad kiša padne zasije grahoricu ili kukuruz za zelenu krmu. Ako baš hoćete da gojite strnište radi izravne koristi, tad barem odaberite onakovu bilinu, koja brzo dozrieva, da vam nenadodje studena jesen, a da plod nije zrio. Između žetve sa strništa i sjetve glavne biline, neka vam je najmanje 20 dana razmaka.

58. Jel istina, da se mogu i voštene i lojene svieće lievati? X. Split.

Istina je, da se i voštene i lojenice mogu lievati, dapače danas u svim većim tvornicama svieća, prave se samo livene svieće. U manjim tvornicama i to osobito u voštarnicama, prave se svieće umakanjem, ali ta radnja jako je dosadna, dugočasna i skupa, premda je priznati, da su voštene svieće pravljene umakanjem mnogo bolje od lievenih. No što valja za voštene nevalja za lojenice, i vi bi danas teško našli lojenicu, koja nije lievana. Svieće lievaju se u kalupe, koji su u tu svrhu priredjeni. Kalupi su čunjasta oblika kao i svieće, gornji širji kraj, nešto je širji, tu je priredjen poput lievka. Na donjem kraju imade otvor, širok koliko debljina stinja; nu kroz kalup, kad se svieća lieva nije otegnut stinji, već krozanj prolazi kovna šiba, koja je od istog kova od kojeg je i kalup. Kad se izvadi ova šiba, ostane svieća šuplja, pa se kroz tu šupljinu provuče stinji. A neki običavaju provući odmah stinji; kalupi su napravljeni iz jedne smjese od zina i olova i to 20 djelova zina a 10 djelova olova; iz nutri su sasvim gladki. Na sanduku, na osobiti način priredjenu, poredano je do 30 takovih kalupa, u koje se na jedanput lievaju i pritiskaju. Po vrieme opisat ćemo potanko, kako se prave svieće u obće, pa ćemo navesti potanko, kako pri toj radnji postupaju u tvornici gospode Jaillon, Moinier i družina u La Villette kraj Pariza.



Slika 66. Gnjecilo za maslac.

B. Pitanja koja će se unaprijed riešiti.

59. Na koncu podlistka u broju 14 kažete: „Naše je mnijenje, da je najbolje napraviti gnjezdo, u kojem će nesti kokoši na tukav način, da se jaje, dok je sneseno izvalja na jedno mjesto, do kojega kokoš nemože da dopre“. Molim kako izgleda to gnjezdo? Može li se kod kuće napraviti, ili ga je nabaviti? Gdje i uz koju cenu?

n + n - Trogir.

60. Kako se priredjuje povrće u octu? E. C. u P. (Kotor).

61. Želim si napraviti lokvicu u sobi, molim vas, kako da to učinim, koje bilje da zasadi kako da ju uresim?

M. R. - Dubrovnik.

62. Otekla mi konju noge, potrbušina i mošnjica. Rabih svakojake ljekove ali badava: najzad mi savjetovali cvieće od smilja, raveda (*camomilla*) i bazgovine; napravih jastučić od tanku platna pa previjam na otekline. Ovo reć bi da mu pomaže. Molim, koja je bolest i kako da ju liečim?

I. R. u S. (Kaštela).

Pričajte u današnjem broju našega lista članak „poganac“, od velenčenog d.r. Tomića.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tek. god. 1882.

— Rizov I. - Polača - Čitaonica narodna i Tripković L. - Trst - Kristofić M. - Kopar - Orlandini V. - Rokotole - Gondola Barun F. G. - Dubrovnik - Brković D. - Bol - Dobrilović A. - Kotor - Držić D. r. V. - Sativan - Lorenzin P. - Medulin - Bolmarčić I. - Cres - Kamalić I. - Valun - Ružević V. - Lušinj - Čitaonica narodna - Ljubljana - Sporer J. - Šunger - Bosnić Z. - Antičević B. - Lastovo - Bulat I. - Šibenik - Orešković V. - Miroslavje - Markovina I. - Novalja - Čitaonica - Praputjak - Alačević N. - Makarska - Ivičević P. - Drvenik - Pavlinović T. - Ragosnica - Žuvela A. - Podgora - Juraković M. - Split - Božić B. - Bjelina.

— Gosp. Žižić O. L. - Knin - Miro.

— Gosp. Babić A. - Vitna - Cievrić A. -

Kievo - Mastrogij J. - Obrovac - Rako O. A. - Imotski. - Dostavljeno zapisali smo na račun t. g.

— Gosp. Muhvić M. - Prezid - Žao nam je da Vas nemožemo poslužiti onako kako bi od srca želili. Ali izim gospodina P. Zanchi iz Šibenika, nepoznamo nikoga drugoga, koji se bavi umjetnim priredjivanjem voća. Mogli bi Vam nabrojiti adresi, ali to Vam nebi ništa koristilo. Najbolje je da Vi pošaljete jednu poštenu osobu sa primjercim, neka proputuje Zadar, Šibenik, Split, Makarsku, Starigrad, Korčulu, Dubrovnik i Kotor. Primjerci neka su točno onakovi kakove su stvari koje izradjujete, jer je naš narod ogorčan i pun nepovjerenja u svakoga od kad nas poplavilo jato svakovrstnih *commis voyageurs*, tako da gdi kreneš glavom, a ono nosom u takova koji ti nešto audi. A neki od tih *voyageura* izvarali su narod desno i lievo na najnepošteniji način. Dakle pošaljite poštenu osobu, sa vjernim primjercim, a to će biti Vaša korist; a mi sa naše strane učinit ćemo opet našu dužnost.

— Gosp. Lorini P. - Sale - Hvala!

— Gosp. Karavanić B. - Vlašić - Šarić O. K. - Studenci - Alfrević J. - Starigrad - Planinšek I. - Meresigi - Ožanić J. - Lokve - Ubišjezmo na račun t. g.

— Slav. narodna Čitaonica - Praputjak - Poslali smo brojeve 12, 13 i 14 - kao i hr. 2 i 7. List idje vam kao što vi želite, a adresa je jasno iskana. Oh, naše pošte!

— Gosp. Glavdanović M. - Fojnica - U broju 15 „G. P.“ izjavili smo, da smo primili.

— Gosp. Fabiani J. Metković - I naputci i sjeme odposlani, i to svako napose. Srdačan odpozdrav!

— Učeniku - Split - *Codeina* je alkaloid *opiuma*, isto kao i *morphina*. Rabi se u medicini osobito u novije vrieme, jer je *codeina* blažija za živce od *morphine*.

— Gosp. X. - Knin - Ministarstvo za poljodjelstvo izdaje one naredbe u njemačkom jeziku. Nepravo nam predlaćujete, da to nismo javili obćinstvu. Zavirite u broj 11 od 1 svibnja, pa ćete vidjeti da 15. a gospodarska viest govori o tim naredbam i o njihovoj cieni. Nemislamo da smo po krmu, kad jednu viest javljamo dva mjeseca prije od drugih novina!

— Gosp. A. A. A. - Jeli vam savjest mirna, da radite svjestuo i pošteno, tad neka vas prigovarane vaših neprijatelja neplaši. Djela su čvrsti bedemi o kojim se razbijaju i najprostije klevete! Ima vavjek poštenih ljudi, koji sve vide, a ti će biti vašim štitom, bez da ih vi poznate. Djela ostaju, a rieči prolaze! Budite ustrpljivi i snošljivi, a oavanut će dan, da će vaši neprijatelji imat od vas potrebe. Kad ih poslužite potpuno, onda ste im dali *revanche* u glaci rukavicam!

— Gospodi učiteljem..... Kad vas toliko veli, onda je moguće; ali mi nemožemo, da takuemo prvi; samo izazvani odgorit ćemo, kô što valja. Pa da se plašite osvete, to nam je nevjerovatno. Ako ste vi učili i znate, da sve i hoće, nemože vam nahuditi. A savjest, a zakon? Jeste li uvjereni da nevalja, razkrtilo se..... Mi iskreno kažemo: *Beware of pick-pockets!*

— Gospodji Britvić-Batina D. - Kambelovac. - Vaša želja bit će ispunjena.

— Gospodinu Y. - Lušinj - „Buhač“ je razprodan, i jedva jedvice iskopali smo tunomad od privatne osobe jedan iztisak za obćinu Tjesno, i morali smo ga platiti 30 novčića. Zapitat ćemo, i budeli moguće, poslati ćemo. - Odpozdrav!

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještú uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj strji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 7 franakâ na godinu. Uvjetbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč. redak. Cliché računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BLANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputalee itd. itd. upravlja se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Kolovoza 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Kolovoza 1882.

Osjeđuranje proti krupi.

U novije vrijeme, jer krupa češće pohađja neka mjesta, i jer se čuje da se u drugim pokrajinam osjeđurava ljetina proti krupi, osjeća se i u nas u Dalmaciji potreba osjeđuravanja. Stoga oienimo danas našom dužnošću razjasniti nekoja našem obćinstvu o tom osjeđuravanju.

U Dalmaciji nije dosad nitko usjeđuravao ljetinu proti krupi (tuči, gradu). Što dosad nije nitko osjeđuravao razni su uzpoci: prvi je nemarnost, indolencija, koja kod nas za svaku dobru stvar vlada; drugi je uzrok, da mnogi nisu znali kako se postupa pri osjeđurivanju; treći uzrok, da su naša imanja raztrkana i izprekidana na sijaset komadića; a četvrti, što je kolao glas naokolo, da osjeđurajuća društva ne drže u Dalmaciji osjeđuraciju proti krupi i drugim nepogodam vremena.

Tri prva uzroka pustimo na stranu, da vidimo, ako sbilja osjeđurajuća društva ne drže osjeđuraciju u Dalmaciji. Glavna osjeđurajuća društva kod nas zastupana jesu: „Slavija“ iz Praga, „Assicurazioni Generali“ iz Trsta, i „Fenice“ iz Mletakâ. Kad se naprosto zapita poslovače tih društva, ako drže osiguranje proti krupi, odgovore: ne! Nu ako ih se zapita radišta ne, odgovorit će, da o tom nisu primili nikad nikakvih naputaka od svojeg ravnateljstva, pa i da se nije nitko nikad još prijavio, a da je ozbiljno mislio osjeđurati svoju ljetinu. Zapitajući se pak ravnateljstva tih društva, ona odgovaraju, da je po njihovim statutim svakome prosto osiguravati, no da u Dalmaciji nije običaj osjeđuravati proti krupi. U dužem razgovoru doznaje se, da Dalmacija nema uređjene

zemljišne knjige, i da se ne zna koja mjesta češće pohađja krupa, te da se s toga nemože ustanoviti stalni postotak (percent) za osjeđuravanje. Riečju: osjeđuravajuća društva neče da drže osjeđuraciju proti krupi. — Šta onda učiniti? Komu se obratiti, da izposluje od društva da osjeđuraciju drže?

Dva su puta. Prvi je uzajemna osjeđuracija, a drugo država. — Uzajemna osjeđuracija kod nas nije moguća s više uzroka; ali su glavni uzroci da nema u pokrajini dovoljno novca, niti je gospodarska izobrazba još takova, da bi svaki razumio: ljetos plaćam par banovica više, jer je braću u susjednom kotaru posjetila krupa.

Ostala bi daklen država. Ali država po svojem ustrojstvu nemože da odšteti vlasnikom kvar po krupi nanešen; ona može jedino, da ih oprostí ili djelomice ili sasvim zemljarine. Ipak sasvim tim ostaje državi još jedan drugi put da pripomogne zemljoposjednikom. Država može, da upliva na dotična osjeđuravajuća društva, da drže osjeđuraciju proti krupi i u Dalmaciji. — Nego, da se država tog posla zauzme, dužna je svaka pojedina obćina putem svojih zastupnika, vladi svaku točno izjaviti. Glavno je da se znađe koliko put u deset godinâ, poprieko uzeto, otuče krupa jedan predjel, i točno označiti, koja su mjesta, koja krupa najradje i najčešće pohađja; pa koliko bi vlasnikâ po prilici u toj okolioi osjeđuralo godinom na godinu svake godine svoju ljetinu. Kad država, kao vjerodostojni čimbenik, bude mogla točno obavijestiti o navedenom osjeđuravajuća društva, onda će držati osjeđuraciju, jer će moć opredieliti dotični postotak prireza, za pojedini kotar ili mjesto.

Osjeđuravajuća društva nisu *spielbanki*: to su dionička društva, koja valja da računaju,

na nekakav stalni dohod. A da mogu držati osjeđuraciju proti krupi u jednoj pokrajini, hoće se da imadu na godinu od postotakâ osjeđuracije barâ za $\frac{1}{8}$ prihoda od vriednosti osjeđurane glavnice, bud im je vavjek računati, da u deset godinâ, otuče krupa za svu vriednost osjeđurane glavnice, tako osam im godinâ nadoknadi izplatu, a dvie godine ostaju kao dobitak, kojeg je razdieliti na 10 godinâ. No, ako je malo posjednikâ, koji osjeđuravaju, i ako su to posjednici iz okolicâ gdje krupa periodički potuče, onda se osjeđurajućim društvim neizplaća držati osiguranje, jer će izgubit sve, da udare i najveći postotak prieza.

Naša Dalmacija nije baš od najnesretnijih. Uzmemo li na metereoloških izkazih postavljene statističke podatke drugih zemalja naše cesarevine, i sravnimo li ih sa viestim kod nas po novinam poznatim o nevoljam radi krupе; to doisto možemo biti sasvim zadovoljni.

Štajersku, Tirol, Hrvatsku, Češku, Krajinu, Ugarsku, Korušku i Gornju Austriju hara mnogo više krupa, no što hara Dalmaciju. Kod nas neućini krupa i slana ni za $\frac{1}{10}$ štete, što ućini u Štajerskoj, Tirolu i Hrvatskoj, a ipak sasvim tim društva neče da drže osjeđuraciju. U Štajerskoj, Tirolu i Hrvatskoj *tantiem* prireza osjeđuracije proti krupi mienja od 2 do 6 po sto, doćim u Češkoj velika imanja plaćaju samo 1 po sto.

Imale bi dakle naše obćine sastaviti točan izkaz, koliko ih put poprieko u deset godinâ pohađja krupa, i koja su mjesta, tom prigodom najviše oštećena. Te izkaze valjalo bi da predadu svojim zastupnikom, da po vladi natjeraju društva da drže osjeđuraciju. — Inače, biti ćemo kao i dosad vavjek izloženi sudbini nepogoda vremena;

PODLISTAK.

O njegovanju bolestnika.

Koliko obitelji ostane bez glave, koliko roditelja bez djece, a to samo s nepomje. U obće se naš narod nećuva; ako se i ćuti slabim, ako ga što i boli neće lieka, dok mu nedogusti; a do liekara, kad već pomoći nema. Pa da sve i liekar dođje, da naredi liekariju, obićno to malo hasni, jer se nećrži strogo liekarevih propisa, a da ih se sve i drži, malo ti tko u kući znađe, kako je njegovati bolestnika.... Iz prvine, kad je bolest lahka nepazi niko, kad zlo naskoći, kad je bolestniku teško, onda udri moli i zaklinji i kukaj. Ali sve badava, jer ni Bog nepomaže, onoga koji si za vremena sam nepomože. Bog kaže: pomozí se sam pomoći ću te i ja. A kad bolestniku teško, onda svak izgubi glavu, svak hoće da mu pomože, pa mu najzad niko nepomogne. Ćim opasnija bolest tim se hoće više hladnokrvnosti, jer samo ćovjek miran, koji hladnim mišljenjem razabire položaj može nešto pomoi. Toga radi u nizu ćlanakâ, navestiće se, kako je njegovati bolestnike ili bolje, pošto obićno žena njeguje bolestnike, kako joj se je ponašati prama bolestniku, koje su joj dužnosti prama obitelji a koje prama sebi samoj.

Dužnosti njegovalje dadu se u kratko navesti. Točno obvršivanje liećničkih propisa; podavati naime bolestniku liekariju u obroke i u doba, kako je liekar prepisao. Nastojati na veliku ćistoću; ako je do ispiranja ranâ i gnojja, to pomnjivo, polagano i milosrdno izvadjati; a tako prati i druge ćielove tiela, ako to samo vrst bolesti i stanje bolestnika dopušta. Nek je postelja vavjek ćista, kao što i rubenina kojom je zastrta; na svježom, i ćistom ruhu bolestnik oživí. A i odjeću kao što je košulja i gaćice promienjivati je barma svako 8 danâ, jer inače daje izpotinom. Brinuti se je za dovoljnu promahu; nema gore što ako bolestnik dugo diše u zraku nećistu. Kad je zimi, nastojati je, da je zrak u sobi topao, a ljeti opet da vrućina i omarina nemori bolestnika.

Nedopuštati da bolestnik jede svaka, niti mu dati što zaćeli, samo da se umiri; i hrana neka je prama savjetu i propisu liećnika, neka je priredjena dobro, i data u mjeri i u vrijeme propisano. Držati je bolestnika raztrešena ćuha; osobito kod tećkih i opasnih bolestih nije ćati bolestniku da si stvori osvjedoćenje o svojem stanju, niti da misli na svoju bolest. Stane li bolestnik mudrovati o svojoj bolesti, tad mjesto polakšice ima se pogoršicu. Mir i ćišina jako su u prilog bolestniku, te s toga da u predsojju niti

oko stana nebude buke; ako spava neka ga niko nećudi bez potrebe. Njegovalja neka brćljivo pazi na stanje bolestnika, i svaki pojav neka točno dojaví liećniku. Kako da svaku pojedinu od ovih dužnostih njegovalja izvede, navesti ćemo napose, sad nam je nabrojiti dužnosti njegovalje prama samoj sebi, i prama drugim uććanim.

Ako je bolest priljepćiva (contagiozna), ili kužna (epidemićna) onda je njegovalji dobro paziti, da bolest na druge neprenese, ili da se drugi neoktuže. Osobito je imati obzira na posudje i zlice koje je rabio bolestnik. Ovo je dobro izprati u lućini prije no što će ih rabiti drugi. Bolesti grla, šušica itd. vehoma se lahko prenašaju, a ipak ako je tko bolestan u kući, nema se nikakove pomnje, pa toliko put s nepažnje obole u jednoj te istoj kući redom svi n. p. od grlice. Ako je bolest vehoma priljepćiva, tad nek njegovalja izpere lice i ruke prije no što će u doticaj sa drugim ućććanim; nabi bilo s gorega i da se preobuće. Isto tako napomenuti je ovdje, da njegovalja nesmje iz sobe dok bolestnik bđje, nego jedino kad usne nek se odalećí, ali nek se pak vrati prije no što se probudi.

(Slijedi).

morat ćemo kao i dosad vavjek predati, da crni oblač neotrese krpu na naša polja i vinograde, te nam sve hametom potuče i odnese.

Još o pogancu.

Moj vrijedni i častni kolega dr. Tomić, poznavši bolje tamošnje mjestne odnose razumio je pogancu kao *antrax* ili bolest koju prouzrokuje bakterija imenom *bacillus anthracis*. Nisam se nikako hotio skloniti na to, da pogancu označuje *antrax*, jer koliko me put u praksi pozvalo, da je životinja pogancem bolestna, toliko sam put opazio da životinji ili nema ništa ili da ima zapalu pogrudnice, a toliko put i potrbušine. Kriv sam ja, da je onako stavljeno pitanje u „Poučniku“, jer ono dostavljeno mi od uprave „G. P.“, a sastavljeno od gosp. T. D. glasi *kušni pogancu*. Mene je navelo do bludnje izraza, što se izrazom pogancu označuje svaka stvar, koja se neda drugačije protumačiti: pogancu, pogancu, pogancu izrazi su obični. S druge strane ono što častni dr. Tomić tumači za *pogancu* na drugim mjestim zovu *bedrenica*, dapače ide stvar mnogo dalje, te se za razne domaće životinje označuje pogancu drugačije. Tako n. p. za goveda: govedja *umavica* (*glossantrax*), *crni prišt* (*Milzbrandkarbunkel*) — *Crna kap* (*Milzbrandblutschlag*) — *Kod ovač krvna pošast* ili *pošalina*. Kod krmači: *umavica* (*gaumenantrax*), *zadavica* (*halsantrax*), *bedrenična kap* (*milzbrandblutschlag*). Ovo su izrazi meni poznati, a koliko ima još drugih izraza, kojimi narod označuje istu stvar? Nebi bilo zar dobro da se jednom stane sabirati narodno nazivlje i da se sastavi rječnik liečničkog nazivlja? Nu pustimo ovo na stran, pa bud je častni kolega dr. Tomić svaku o pogancu točno označio, ja ću još navesti najnovije sredstvo, kojim se doduše nelieči, ali brani od poganca. To sredstvo sastoji u navrćanju. Dr. Pasteur glasoviti francuzki kemičar izumio je ovo navrćanje i napravio je o tom prve pokušaje. On je doduše našao način uzduvati *virus* (*bacillus anthracis*) poganca na dulje vremena, te ga prenašati navrćanjem na blago. Tim navrćanjem prenese se pogancu na blago, nu pojavi se umjerenost, te čuva od ubitačnog poganca isto kakono navrute ospice od pravih ospica (boginja, patula). On je pravio svoje pokušaje u Pouilly-le Fort, u Melun, u Chartres i na pokušalištu u Alfort, te je uspjeh bio najpovoljniji. Siečnja, veljače, ožujka, travnja i svibnja t. g. pravilo se pokušaja u Torinu, po prof. Parroncito na živinarskoj školi, i na imanju Sabbion di Cologna u Mletačkoj (vlastništvo grofa Papadopoli), te u Ugarskoj; u svim mjestim polučio se je najbolji uspjeh. U Parižkom *Journal de l'Agriculture* opisan je potanko čitav postupak. Tog soka (vacino) za navrćanje priredio je Pasteur puno u staklenicah, te ga se dade razasijati po svem svijetu, a prodaje ga samo tvrdka M. Bontroux, Rue Vacquelin, N. 22. a Paris. Uz te staklenice dobije se i naputak kako se navrće, što mi navadjamo u kratko. Imade mala Pravceva staklena usticaljka, koja svršava u dugu limenu, ali šuplju iglu, koja se ubode u kožu. Za ovce i koze rabi se tanja igla, za konje i goveda deblja. Manje životinje navrću se na slabinam, veće na vratu. Na držku usticaljke naznačeno je brojevima i znakovima, koliko da se *virusa* uštrca. Obično imade 8 zareza, te za manje blago ide jedan zarez, za veće dva, tako da se sa jednom strcaljkom *virusa* dade navrnuti 4 do 8 glavā. Pasteur je priredio dvije vrste *virusa*, naime slabi *virus* i jaki *virus*. Najprije se navrne slabim *virusom*, pa 12 ili 15 danā kašnje jakim *virusom*. Da bi se odmah navrnuo jakim *virusom* poginula bi glava. Kako je već navedeno, pokušaji dosad izvedeni okrunjeni su najboljim uspjehom. Već je iskušano da navrtak vrijedi za 10 mjeseci, a sad se kuša da bude djelatan za još više vremena. One glave najprije navrute, bile su poslje 7 i 10 mjeseci okružene sa najjačim *virusom*, pa ipak nisu obolile od poganca, dočim nenavrute okružene istim *virusom* poginule su u 12 do 24 ure. Ovi su pokušaji najbolji dokaz, koliko je spasonosno iznašasće gospodina Pasteura. Po viestima koje kolaju, gospodin Pastur nastoji uzduvati *virus* i za sve druge kužne bolesti, te kušati navrćati na obranu. D. r. M.

Bolesti masline.

II.

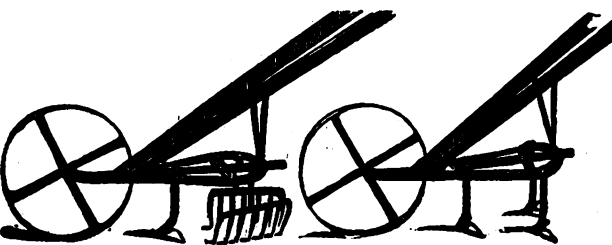
Druga bolest masline, koja se često mieša i uzimlje sa prednjašnjom jest *truhlež* (*carie*). — Ova je bolest nešto riedja od prijašnje, al zna ipak nanieti velikih šteta. Razvija se obično na deblu, te zahvati i liko i drvinu (*cambium*,

procambium, *xylem* i *phloem*) pa čak do središnje staničevine. Ona sve tako razjede i pretvori, da i najtvrdja drvinovina omekša, da ju je prstom drobit. Obće je uvjerenje vladalo, da se truhlež pojavlja na maslinam zasadenim na pitnoj gnjojnoj zemlji, a to osobito onda, ako su masline zasadjene na gustom; nu opet opazilo se da se truhlež pojavlja i na maslinam, koje se goje po brjegovim, gdje je zemljište tanko i mršavo i gdje su masline na riedko zasadjene. Neki tvrde, da je truhlež posljedica kakove tajnocvjetke, a drugi da je jedna od naravnih bolesti masline; u obće uzeto do danas je truhlež tajnom, dok ga fiziolozi neprouče.

Čim maslinogojac opazi na maslini znakove truhleža, odmah mu je do noža, pa na deblu i onim granam gdje se pojavio truhlež rezati je ostrim nožem do živa, neobziruć se pri tom na ništa, sve da mu je jakih grana ostraniti ili izdubiti i izrezati do tik kore. Valja ostraniti svu bolestnu staničevinu, a pri tom poslu nije imati obzira, sve da se ima drvo jako osakati. Ranu je ostrim nožem izgladiti pa na sve moguće načine zapriječiti, da se bolest opet pojavi. U tu svrhu neki progore ranu usijanim željezom, drugi namažu ranu vapnenim mliekom. Svi u obće nastoje, da se voda neustavlja na rani, pa prekopaju zemljište oko masline i do potrebe ga pognoje. Kad je pak za čišćenja i klastrenja onda uškope drvo od sveg suvišnog granja, te nastoje na neki način, da izvedu ravnoesje među krošnjom i deblom.

Oni koji su prokušali i pregor i vapno, tvrde da je pregor mnogo bolji, ali da je izgarati pomnijom, te nedržati usijano željezo dugo vremena na jednom te istom mjestu, već ga micati, jer ako se drži preveć na jednom mjestu pregori puno, i nategne puno vlage na se, usljed čega poremeti se ravnoesje vode u pograničnim stanicam; a to može biti uzrokom da maslina pogine.

Otek je bolest koja se najviše pojavlja na žilam; toliko je istina, da mnogi zovu otek žilom. Ovom bolesti trpe vehoma puno masline, nu jer se žile nevide, nedaje niti toliko u oko.



Slika 67. Ručni kultivator.

Različito je mnijenje o tomu, što bi moglo prouzročiti otek: neki tvrde da se otek pojavlja na maslinam, koje žive na kamenitom zemljištu ili pak na čvrstim zemljama, gdje se je maslini boriti, da protura svoje žile; drugi su mnijenja, da otiču žile s nedostatka sokova. Premda bi navedene tvrdnje mogle biti istinite, ipak se maslinogojac nemože na njih obzirati, jer da su istinite onda na nijednom čvrstom glinatom tlu, niti na nijednoj kamenitoj zemlji nebi bilo jedne masline zdravih žila. Nego pošto se nalazi maslinā sa žilam sasvim zdravim, sva je prilika, da otek prouzrokuje nešto drugo, a to su po svoj prilici zarezniči (insekti). Ima se tim više prava vjerovati, da su zarezniči, što imade njih na hiljade, koji jedan dio života provedu u zemlji hraneć se sokovima, koje sisaju iz žila. Ovakvih oteklina nalazi se osobito na krštašicam (*cruciferam*), na bajamim, na breskvi, oskoruši i na mnogim vrstima šumskog drveća.

Vremenom moći će se sigurnostću spoznati uzrok oteklina, danas je konstatovati da maslina od takovih oteklina trpi jako, i da ako ima oteklina na deblju žilu, onda njoj malo brandusa; a mi znamo da bilina sa brandusim prima rudnu (mineralnu) hranu na se. Pošto se žile nalaze pod zemljom, teško je navesti, kako da se otek izlieči. Većina je čvrstog uvjerenja, da je nož najbolji lijek za otek. Odrezati žilu nad oteklinom kažu neki; drugi su uvjerenja, da je dosta izrezati samo otek, izgladiti ranu, pa namazati ju pepelom, ili pepelom u primjesi sa vapnom, ili brašnom od kostiju. Gospodin Re preporučuje, da se iskopa sva zemlja oko i do masline i da se zamieni novom gnjojnom zemljom, jer je on uvjerenja, da se otek razvije, jer zemlja premršava nemože da dađe maslini potrebitu hranu. Kad bi ova tvrdnja i bila istinita, imali tko toliko novca, da izmieni svu zemlju oko svojih maslina? Ako ima onda nek taj novac u druge svrhe upotrebi.

5. *Pukotine*. Pojavljaju se kod nas na maslini jako često; cijelo ravno deblu ili grana razpuca na jedanput, bez da je tko tome povoda dao. Te pukotine su čestoput jako duboke, nekim

razpuca samo kora; duboke, velike pukotine su opasne, dočim manje, lahko da po sebi zarastu. Zna gdje kad razpucaati sve deblu ožgor doli, a drugi put prividno mala pukotina dopire sve do u srdce masline. Što je uzrokom, da maslina puca, pitat će mnogi? Odgovor je jednostavan: nagla promjena topline. Kod nas osobito u primorju ima zimi u 24 sata 10 do 15 stupanjā razlike u toplini; ovoj nagloj promjeni izložen su osobito južni obronci brjegovā, na kojim upravo goji maslina. Maslina je drvo umjereno podnebnja, nemože da podnese ni veliku zimu, osobito kad je vlažna, niti naglu promjenu topline; njezina drvinovina nemože da se onako brzo oteže i steže, kako to toplina hoće, pa bud je medjstaničevina jako krka, popuca. Da pukotina nije jednaka cjelini, to svak razumje i zna. Ove pukotine, ako su malene t. j. ako je samo koža razpucala mogu lahko zarasti, osobito ako je razpucala koncem zime ili u proljeću, jer se u takovom slučaju uzdrže krajevi razpucale likovine i mezgice (*cambium* i *procambium*) još živi, pa se nasedne granulacija i sve zaraste; ako je pukotina duboka onda teško da zaraste. U njoj ili staje voda, koja je uzrokom da drvinovina pregnjuje, ili se pak nastani gnjezd zarezničā, koji more maslinu na drugi način. Toliko put ovake pukotine uzrokom su da vjetar razkreči maslinu, prelomi granu itd., jer krošnja nenalazi više dovoljna podporišta. Neki običavaju priveživati, konopinom ili čim drugim: pravo rekuć trud se neizplaća, jer ako je do prelome, što se ipak prelomi, a privezom nisu zatvorena vrata ni vodi ni zareznikom. Ono što se može svakome preporučiti jest, da te pukotine maže zamazom bilo ma koje vrsti, ali da dobro maže, jer će jedino zamazam zapriječiti put vodi i zareznikom. — Dalje u III. m članku.

Svaštice.

Dnevna hrana Goveda. Krava koja teži 500 kilogramā trebue na dan 15 kilogramā siena ili druge hrane odgovarajuće sienskoj vrijednosti. Tko hrani ljeti zelenom krmom, kako to obično biva, za ono 150 danā, što daje blagu zelene krme trebat će svenkupno: $15 \times 150 = 2250$ kilogramā siena. Sa hektara dobra djetelišta, pokosi se 4000 kilogramā djetelična siena. Da se za 150 danā hrani jedna krava hoće se 56 ara (1 ar = 100 metara četvornih) ili da se na praktično svede, pokositi je svakog dana 37 metara četvornih djeteline. - k -

O produktivnoj snazi kokoši. Kokoš nese dobro do šeste godine; sedmom nese već tako malo, da se neizplaća gojiti ju. Najviše nese u dobi od 2 do 3 godine i tad su najbolja jaja. Dobra nosilja snese u godinu danā 90 do 100 jajā, a izvrstna 120 do 180 jajā. Kokoš nese obično preko sve godine izuzam mjeseca studenog i prosinca: to su za kokoš jalovi mjeseci, kao što je jalova kad poligava. Mlade kokoši nenesu jaja dobra za razplod. Najbolja jaja za razplod su od kokoši u drugoj i trećoj godini. Isto tako neka se nenasade stara jaja. Ako je prošlo 21 dan od kad je jaje sneseno, onda nevalja više, jer je zametak umro. Kokot (pjevac) je u najvećoj snazi u drugoj do treće godine, tad mu se hoće barem 18 do 20 kokošā. Kašnje slabi, a kad prodje 5 godinā, sve da naskače, neoplodi. - x -

O gnjojthi vinograda. Kod nas, premda su zemlje mršave naravi, vinograd se malo ili ništa negnjojti, a imao bi se djubriti barem svako 5 godinā, jer se svake godine grožđjem i prutjem odvaži a nedovaži ništa. Najbolji je zdrieli, raztrošeni djubar stajski, kojemu je primiešati biljevnog djubra, a osobito raztrošena dropa. I pepeo hasni mnogo, a osobito se preporučuje brašno od kosti i to $\frac{1}{16}$ kilograma za svaku lozu. Ako je vinograd u ravnici najbolje je raztrietti djubar i zakopati ga lopatom ili motikom. Vinogradi na brjegu gnjojti se na drugi način. Iskopa se s gornje strane jama i u nju se zaspe djubar.

Što se sada radi:

U povrtnjaku. Svaki marljiv vrtlar na jugu sakupio je sve povrtno sjeme, izuzam možda gdje koju vrst, koja još nije dozriela; na sjevernijim stranam, sad je baš najveće posla sakupljanjem. Sakupljeno sjeme osuši podpuno, pa ga dobro izčisti. Gledaj da se nepomješa više vrsti sjemena, i da ti u povrtlenom sjemeni neostane primješano sjemenje od trava i korovlja. Ovako čišćeno sjeme metni u vrećice od hartije ili od tkanine, i napiši na svaku kako

se zove dotično povrće, jeli dobro ili krđavo, rapo ili kasno. Sahrani onda sve na suhu mjestu, dokle nemože ni miš, ni kokoš, ni djeca; najbolje je čuvati sjeme u sanduku, pod ključem. — Zalievaj obilno presad od cvjetače i kupusa, jer zanemarišli ga i malo, lahko da ti ga sve odnese. Sij ozimu ločiku (salatu) i štrbku. Štrbkadoduše mora da je već presadjena. Plieviti sij sveudilj. Sij spinat (spanjak), sadi jagode, ltkovnice. Posjeti artičoke, zaspi kardi i pršun. Odaberi od tikava, krastavaca, dinja itd. one najprikladnije za sjeme.

U cvjetnjaku zalievati je neprestano. Pošto se pretpostavlja da je zasijano sjeme proljetna cvieća, neostaje drugo već sabirati sjeme, koje se osuši i dozrije. Tko pak nije zasijao, taj može još zasijati sve ono cvieće, koje je navedeno za prošasti mjesec. Sad cvate aconitum amoenum, aschlepias tuberosa; Melone barbata, Eryngium giganteum, Ligularia macrophylla, Phlox, Aster, browallia, sphenogine itd. itd.

Na plju. Pokositi je kasni muhar. Podoravati je strnište da pregnije i da zemlja bude izložena blagotvornom djelovanju vazdušninā. Prije no što se podore strnište, tko ima dobra mješanca djubra neka ga raztre po strništu, pa skupa sa strni podore. Sad je sakupljati konoplje i to najprije bjelice, pa kad uzriju sjemenjače. Osobito je paziti na sjemenjače, da ptice nepozoblju zrnje ili da nepoodpada. I mak i proso i heljda zrije sada. I na proso paziti je jako, kao što i na mak ako je pućac, jer lahko da se sve sjeme izgubi. Kukuruz plieviti je; dočim kidati perjanice nije savjetno, jer se dangubi i troši bez ikakove koristi. Sad je pokositi po drugi put djetelište i nastojati da se brzo osuši. Tko ima izdašnih livada, može pokositi prvu otavu. Prekopati je djubar, pa ako je jako suh polit ga je mokraćom. Izčistiti je omlaćeno sjeme i sahraniti do uporabe.

U voćnjaku. Sad se bere najviše voća, na jugu smokve. Pošto se sve voće nemože zeleno niti razprodati, niti pojesti, sušiti ga je. Sjenice od pletenica i odrene (barse) za smokve odgovaraju u obće svrsi, ali bi se hotjelo pri tom malo više pomnje. Radje puštati da se smokva ovisi, jer se brže i bolje osuši, a što je zreljiva imade u sebi više sladora. Sušiti smokve na suncu nije dobro, jer lahko popućaju, pa se prenaplo osuše; bolje je napraviti sušaru na police, četiri do 10 redova jedan na vrh drugog; red od reda u razmaku od 30 do 50 centimetara; tu će se smokve posušiti nešto sporije, ali bolje, te će izgledati ljepše. Način dosad rabljen dobar je, ali se hoće puno prostora, pa kad kiša prieti valja na glavu i na nos sve sakupiti, jer se nema da se čim pokrije; koliko se smokava tim izgnječi zna samo onaj, koji je to vidio; a opet kad smokva okisne nevalja pišljiva boba. Opaziti je na žalost, da se smokva, to toli izdašno i korisno voće sve mauje goji; neznamo baš s kojeg razloga neki ter neki gospodari neće više da sade smokve, dapače sjeku one koje već imadu! Nemožemo također da begnišemo, gdje je običaj pritiskati smokve u sukance; tim nepoluči se drugo nego da mnoga smokva popuca ili da se zgnječi; mnogo bolje i korisnije je komad po komad proglatiti kroz prste. Zalibože ni jabuka, ni krušaka ni drugog voća nema toliko, da ga je sušiti; ako idemo dalje ovim putem biti ćemo željni vidit voća. Ljudi božji, sadite voća!

U šumi. Označiti ili zabilježiti drveće, koje će se dojdue zime posjeći, a ako je do nova nasada to je onda sada prirediti zemlju. Gamad koja se sada pojavlja u šumi tamaniti je. Najbolje je gnječiti jaja i ubijati gusjene i ličinke.

U vinogradu. Groždje je počelo šarati, te će na nekim mjestim, do konca mjeseca već i potrgati. Ako dobro čine oni koji rano trgaju neznamo; ali ma koliko bio topao položaj i vrst rana, nesavjetujemo nikome da trga prije 15 rujna. Sad je u vinogradu još uštipavati duge mladice i priveživati ih. Paziti je da groždje neleži na zemlji; gdje leži potakljaj ili na drugi način uzdigni, da nepregnije. Gdje groždje radi vlage naginje gnjiloći, zrač ga: čim više zraka tim će teže pregnuti. Sad ti na jata navaljuju na vinograd vrabci, ose, itd.; tamani ih na koji ti drago način, al samo da ih nema. Ako ti je do nasada novog vinograda, prodji sada preko starog lozja i zabilježi čim god čokot (trs, panj) iz kojeg ćeš odrezati ključicu. Neodabiraj puno vrsti, već samo bolje i izdašnije. Sad po groždju znaš sigurno za vrst; ima doduše težak koji po panju poznadu vrst, kao da je na njoj list i groždje, ali budi pri svakoj radnji nevjerovan: radje što vidiš, no što ti drugi kaže.

U podrumu. Neka te zadnji čas nezateče, a da nisi sve uredio za jematvu. Najprva ti budi briga da osjiguraš dovoljan broj trgaca i trgaca, onda razgledaj mečke, kače i mjebove (mje-

šine). Neka ti je sve čisto i čelo, da se nekajja i neprolijeva mast. Daj onda pregledaj i izperi bačnje, razgledaj suče, tisk, pa najzađ bačve. Bačve isperi još jednom dobro, pa ih ozumpori, da su za novo vino čiste i suhe. Ako nemaš dovoljno bačava, jer u njima još lanjsko vino, pobrini se na vrijeme da kupiš novih. Novu pravi sa vratim, da uzmogne uljest diete unutra pa ih isprati. Ako bačvar u mjestu nezna napraviti bačvu sa pomičnim vratim obrati se upravi „Gosp. Poučnika.“ Neki Šibenički bačvari izvajaju tu radju vehoma vješto, a nuzto nisu skupi. Za bačvu od 30 barila, od vrlo dobra drva plaća se 80 do 85 novčića po barilu.

U staji. Držati čisto blago, napajati ga zdravom vodom, davati mu dobre hrane; za vlažna vremena miešati zelenom hranom malo suhe, da se blago ne nadme. Ostriči je ručno s janjadi, i pripuštiti je ovce, da se oplode, osobito ako će se da se rano ojanje.

Sa peradi. Sad perad nese najviše jaja; ista je sabirati i sahraniti za zim, jer su studeni i prosinac dva jalova mjeseca, kad perad skoro nenese.

U pčelinjaku. Koncem ovog mjeseca poubijati je trutove. Pregledati je zatim sva ulišta, jer je do uvjerenja da dobar roj treba imade barem 10 do 12 kilograma meda eda prezimi, da mu je matica zdrava i jaka, jer stara matica (tro-godišnja) lahko da umre, da je u ulu saća dosta i da je prilično jak, jer slabi rojevi lahko podlegnu zimi. Mladi rojevi neimadu puno peluda u zalihi, jer nisu imali vremena, niti prilike da ga sakupe; takovim rojevima dati je saća s peludom iz onih košnja, koje ga imadu u izobilj. Ako do kasna nisu radilice poubijale trutove, to je onda znak, da su bez matice. Odmah jim je dodati jednu, jer kašnje kad nema više legla neće da znađu za maticu, i ako ju se pusti unutra lahko je da ju ubiju; nu u takvom slučaju pčelar neka si pomogne na drugi način, neka spoji taj bezmatični roj sa jednim drugim slabim rojem. U nekim predjelim radi kolovoznih kiša pčele jako malo odlitaju; nu ako malo sakupljaju, još kako tako ali trpe po lupeštini, jer sad navaljavaju na pčele, ose i drugi zareznici na hrpe, da pliene u slabom roju. Pčelar će po nešto zapriječiti tu lupeštinu, ako ogradi vrata t. j. ako napravi manji ulaz i zatvori sve druge otvore, koji su mogli slučajno nastati. U studenijim predjelim vadi se med; nu pošto bi na jugu to još rano bilo, govorit ćemo o tom u dojduećem mjesecu.

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika“

Ručni kultivator kakva ga naša slika 67 na



Slika 68. Spainova Amerikanska stepka.

kaže. Prvi lemešić ostaje vavjek, dočim se ona dva stražnja po potrebi izmienne grabljam. Rabe se kad je da se prorahli sabita zemlja, da se medju redovim uništi korov (drač, travu), da se razmrvi kora, koja postane po kiši. Uporabu ovog orudja nemožemo nikad dostatno preporučiti, jer koliko je u prilog rastu bilja, da bude njegovan kultivatorom, zna samo onaj koji je to iskusio. Ciena im nije velika; ima ih od 14 do 24 fiorina komad; mienja se prama veličini, te broju lemešića i grablja. Prodaje ih gospodin Ad. Pollak u Beču.

Spainova Amerikanska stepka. Dandanas ima sijaset stepka i čovjek si pita, koja je najbolja, da ju uporabim? Sve su dobre, a upora-bit će se jedna ili druga prama izobrazbi gospodara, prama obsegu radnje koju vodi i prama novcu što može potrošiti. Kod nas kako danas stvari stoje, valja uporabljati onakovo orudje i, posudje, koje se daje kod kuće napraviti. Takova je i Spainova amerikanska stepka, koju naša slika 68 strana 3 predstavlja. To je jednostavna bačvica od 25 do 40 litara sadržine. Od tvrda je drva, a uvezana je su 4 jaka željezna obruča; leži na čvrstu drvenu stalku, tako, da

je za rada nepomična. Na gornjoj su strani vratašca, koja se dadu otvoriti i zatvoriti po volji; kroz ova vratašca lieva se mlieko i vadi maslac kad je otučen. Kroz bačvicu iz sredine jednog dna do sredine drugog ide os, koja se pomoću ručice, koja se na prednjem dnu vidi, kreće. Na ovoj osi pričvršćeno je u nutrini toliko dasčića, i to jedna unakrst drugoj; kad se kreće ručicom, odnosno kad se kreće os, onda se kreću i ove ručice, pa tuku mlieko i tim uskore odiejenje maslaca. Pošto je sastava vehoma jednostavna, može si ju svatko kod kuće napraviti. Imade ih takodjer na prodaju gospodin A. Phauhauser u Beču. Ciena im mienja po veličini.

Svedski limeni grotac, u kojem se pravi vrhnje iz mlieka. Toliko put se povelu pitanje, na koji način, da se u najkraćem roku dobije iz mlieka vrhnje ili skorup. Neki su bili, da se u plitkim posudam, drugi da u visokim; ni danas još to pitanje nije riješeno. Svakako ide prednost visokim posudam, jer zauzimaju mnogo manje prostora, a služe u isto doba, kao posudje da se čuva i uzdrži mlieko. Kod nas je još običaj držati mlieko u drvenom posudju, uzrok radi kojeg mlieko ljeti neostane zdravo ni 24 sata. Limeno posudje čisti se vehoma lahko, a pri tom nije lahko da se razbije. Svedski grotci Swartzova sastava, kakve naša slika predstavlja, imadu na gornjem i dolnjem rubu jak obruč; ovim obručim grotac je puno čvršći. Na gornjem rubu namještene su ručice, koje olakčuju prenos. Ima ih svakojaka objema od 10 do 60 litara i više. Prama tome koliko jame mienja im se ciena. Gospodin A. Phauhauser iz Beča prodaje najjeftinije po 3 fiorina, a najskuplje t. j. one od 60 litara po 9 fiorina. No mienjemo, da ih mogu i naši radnici napraviti uz malo pomnje.

Gospodarske Viesti.

Novo sviećalo na petroleum, koje je izumio neki mornar u Trstu, reć bi, da odgovara posve dobro. To sviećalo je okrugla oblika, ciena mu je 50 fiorina, a prištedi na gorivu 8 do 10 fiorina na noć. Gosp. Borelli lučki kapetan u Zadru i gosp. Sigmundowski pravit će ovih dana u Salim pokuseje tim sviećalom, da vide ako svijetlost odgovara sasvim onoj luča i borovine.

Gospodin Sigmundowski, c. k. nadzornik šumarske, putuje po Dalmaciji.

Putujući učitelj vinarstvu gosp. Antonović drži i držat će javna predavanja u Tiesnu, Morteru, Vodican, pa Zlarinu i Šibeniku.

Radi suše trpe kukuzista po Dalmaciji.

Po viestima iz Italije najbolje su uspjela kasna svilačka legla. Kožurci su bolji, deblji i daju puno svile.

Po viestima iz Bosne govedja kuga vlada još u gradu Bjelini kotara Dolno-Tuzlanskog.

Turska zabranila je uvadjati Amerikanku svinjetinu preko Englečke, Njemačke i Austrije; a mjeatna oblast u Tripoli u Barberiji, potvrdila je lanjsku zabranu, te se nesme ni ove godine izvajati žitija.

Po viestima iz Hrvatske i Ugarske loza se drži dobro. Isto se tako dosta dobro drži loze u Italiji. Francuska imat će ove godine srednju ljetinu, jer je na mnogim mjestim krupa otukla.

„Wiener Zeitung“ od 8 kolovoza proglašuje naredbu ministarstva za restarstvo, kojom se, obzirom na to, što se trana uš širi, trgovina sa trsovi zabranjuje u čitavoj austrijskoj državnoj polovici.

„Ekonomist“ tvrdi, da novi obranbeni carinarski zakon radja najboljim plodom. Pošto je radi carine nemoguće uvadjati neke stvari iz inozemstva, sagradilo se novih tvornica u carevini. Ovim načinom napreduje i koristeje domaći obrt.

Sa trga.

Vina prodalo se u obće vehoma malo. Sto nam je znano prodalo se najzad u Morteru vina po 6.75 do 7 fiorina barilo. Ima u konobam još dosta vina, a jematva je na vratim.

Uljem vlada mrtvilo; bilo se tunomadne nešto pomaklo, no opet nema prodaje. Zadnje cene bile su 34 do 42 za 100 kilograma.

Buhač on se nešto kreće. Reč bi da su trgovci počeli poznavati i razlikovati bolje vrste od gorih. Tunomadne prodaje se lošeg po 36 florina, dobrog po 62 i 74 florina, a jedna partija išla je u englezku po 140 florina za 100 kilograma.

Koža volovjih suhah, prodalo se po 78 do 108 florina stotina komada.

Vuna po 40 do 75 florina 100 kilograma.

Srdele. Između 12 1/2 i 28 florina barilo.

Ruj po 4:30 do 6:25 florina 100 kilograma.

Striš po 28:25 do 76 florina 100 kilograma. I bilo je lijepe trgovine.

Bajama ovolutnih viditi je na trgu, nu još neimadu cene.

ANTE I MIJAT.

- M. Dobro jutro, Ante, kamo si uranio?...
- A. Evo idem do vinograda, počelo šariti, pa i nam napokon slobodno u lozje.
- M. Po Bogu brate, ni sad ni nikad, ako posao nezove, neskitaj se po vinogradu.
- A. A čemu onda narod kaže: do Sv. Ane ne takni lozja, a od Sv. Ane što te volja?!
- M. Ni prvo ni po Sv. Ani ne idi u lozje, ako posla nemaš; ali ako ti je da kopaš, da plievš, da sumporiš, da uštipavaš, da takljaš, da privezuješ ili da loviš skorovače i drugu gamad, onda ti slobodno u svako doba....
- A. Pa šta i kad cvate?....
- M. Bekoh ti već prije, slobodno ti vavjek izuzaj, kad loza cvate, jer kad cvate, da i sa najvećom pomnjom hodaš, moraš ipak da kvara naneseš.
- A. Dakle nesmje se ni štipati groždje ni brati ga?!
- M. Rekoh, ni taknuti; plodine su da sasvim uzriju, te savim zrele, da se sve na jedanput poberu.
- A. Pa ni za kuma Vicka nekoliko čehuljica?
- M. Možeš probrati konistricu, ali nemoj se često navraćat.

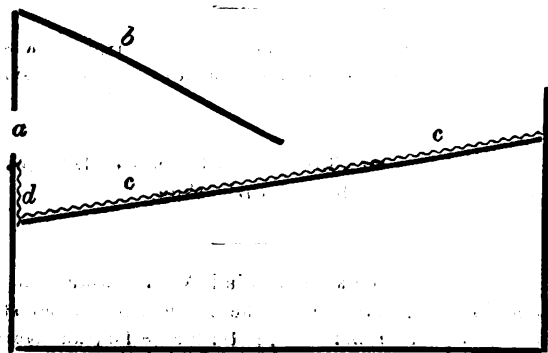
Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

59. Na koncu podlistka u broju 14 kažeta: „Naše je mnijenje, da je najbolje napraviti gnjezdo, u kojem će nesti kokoši na takav način, da se jaje, dok je sneseno izvalja na jedno mjesto, do kojega kokoš nemože da dopre“. Molim kako izgleda to gnjezdo? Može li se kod kuće napraviti, ili ga je nabaviti? Gdje i uz koju cenu?

n + n - Trogir.

Evo vam u prerezju gnjezdo za koje pitate.



Kako vidite iz slike u prerezju, ovo gnjezdo je prosta četvorasta skrinjica. Preko skrinjice zabije se daska (dno) c, a na ovoj daski je razastrt komad tkanine ili slame. Kad kokoš snese jaje, ono se izvali polahko u kutić d. Nemože se razbiti, jer ima i u kutu tkanine ili slame. Daska b ide do polovice skrinjice, i zabita je koso, tako da sa daskom c pravi kut. Nedopire do daske c, već između jedne i druge ostaje prostor, kroz koji prolazi jaje, al nemože proći kokoš. Na prednjoj strani imade otvor a, kroz koji se vade jaja; ovaj otvor nije velik, samo da se ruka provuče, a neki ga naprave na taj način, da se daje otvoriti i zatvoriti. Kako vidite stvar je jednostavna i sasvim lahka, te si možete to kokošnje gnjezdo sam napraviti. - b -

60. Kako se priredjuje povrće u octu?

E. C. u P. (Kotor).

Vaše je pitanje preobširno, te je skoro nemoguće odgovoriti. Mi ćemo vam navesti kako se nekoje priredjuje, jer sve nije moguće. Dakle na stvar.

a) Odabere se malenih krastavaca od dva do 4 centimetra, pošto veliki krastavci lahko

pregniju; moći ih se jedno dva ure u vodi. Dok se oni moče priredi se staklenica široka vrata ili zemljana ili drvena posuda, pa se komad po komad vadi iz vode ošuš i otare čistom krpom, pa položi u priredjenu posudu. Na dnu raztre se lišća od rašeljke, suha koromača (plod) i kopr, pa red krastavaca, pa nad njima opet red ovog mirisavog bilja. Da budu krastavci bolji pomješa se i gdje koji komadić krena, pa i koju zelenu mohunju od paprike. Obično na 100 krastavaca meće se 2 do 3 zelene mohunje obične paprike ili jedna mohunja kojenske. Ovo naslaganje u redove ili slojeve nastavi se dok je posuda puna; nuzto izkuha se vode ili čista mora. Na litar vode metne se dva rukometa (šake) soli. Ova osoljena voda neka se kuha barem jedno 1/2 ure, onda se doliju 3 litre dobre, jake vinske kvasine. Kvasina i razsol kuha se skupa jedno 10 minuta; dok je još mlačno ulije se u posudu u koju su nasloženi krastavci. Neka tekućina oblije krastavce. Da zrak nedjeluje štetno, ulije se malo ulja, koje brani od štetna upliva zraka. Onda se posuda dobro začepi, i ako je moguće zapečati. Na ovaj način priredjeni krastavci uzdrže svoju lepu zelenu boju, a čuvaju se zdravi dugo vremena; teško se dogodi, da se sol otaloži ili da se ocat pomuti; obično ostane sol vavjek raztopljen a kvasina bistra.

b) Krastavci sa gorušicom. Tekućina priredi se na gori rečeni način, a čuvaju se obično u zemljanim ili staklenim posudam, koje se dadu dobro začepiti. Napuni se posuda krastavcima, sa kojim se pomješa gdje koju oguljenu nožicu češnjaka i gdje koju ljutiku. Napravi se mala vrećica poput jastuka, koja se napuni sjemenom gorušice (sinapis alba); ovu vrećicu metne se nad krastavcima, pa se ulije ocat (priredjen na gori navedeni način) da oblije. Kad je sve priredjeno na opisani način, onda se priveže posuda pergamentnom kartom ili dobro začepi pa zapečati.

c) mohunje od pasulja. Najpre im se uštipnu vrhovi i oguli nit, onda se moče jednu po ure u vodi da se izčiste, zatim se drže jedno dva minuta u kipućoj slanoj vodi (Na litar vode dvie rukoveti soli). Onda se razastru na ojedilo da se izčiede. Ovako na ciedilu poliju se vrelom kvasinom i puste se jedno 10 ili 12 sati da počinu. Tad se metnu u staklenicu, ali im se primješa gdje koje zrno papra, i gdje koja ljutika. Uzavre se nuzto dobre, jake kvasine, čeka se da sasvim ostine, pa se onda ulije u posudu u kojoj je pasulj. Nad kvasinom ulije se malo čista ulja, pa se onda posuda dobro začepi.

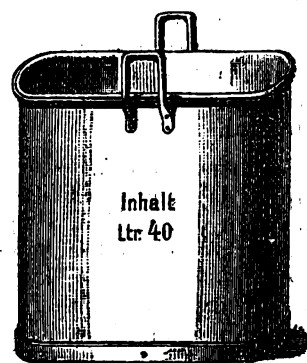
f) zeleni pasulj priredjuje se drugčije; očiscene mohunje na gorinavedeni način, poliju se vrelom slanom vodom, pa kad ostinu onda se prekuhaju u vreljoj kvasini. Primjetiti je ovdje da se u ovoj kvasini raztopi kocolja (allume), i to na litar kvasine, komad kocolja kolik liešnjak. Ovako prokuhani pasulj stavi se na ojedilo, pa se za 3 ili 4 dana svakog dana uzavre ova kvasina, pa s njom popare te mohunje. Ovo se opetuje dok nedobiju mohunje naravsko zelenilo. Sad se smjeste u posudu, dolije im se slanog octa, i dobro se posuda začepi. Ima još načina za priredjivanje povrća u octu, ali ti su umjetniji, nit se izplaćaju u kućanstvu. K. P.

61. Želim si napraviti lokvicu u vrtu, molim vas, kako da to učinim, koje bilje da zasadim i kako da ju uresim?

M. R. - Dubrovnik.

Jedan od najglavnijih uresa vrta jest liepo uredjena lokvica, samo se zato hoće prikladna mjesta i dovoljno vode. Lokvi dajte oblik ili okrugao ili ovalan (dugoljast), a neka je dno dobro cementirano da nepropušta vodu. Kroz sredinu dna ili postrance neka dopire ciev za vodu, dočim odvodna ciev neka je gdje god u kraju, da se nevidi. Ako voda u dovodnoj cievi ima snage, onda napravite vodomat; vodomat možete imati svakojakog oblika, jer to zavisi od oblika koje imade ušće cievi, a to ušće dade se lahko promieniti, jer je zadnji komad na vijak. Pokle dovodna ciev ide od sredine dna pa do površ površine vode, da nestoji gola nasred lokve običaj ju je ograditi i sakriti u gomilu od sige. Sige se meće i po krajevima lokve, jer ljepše izgleda. Kad ste ovako pripravili lokvicu, onda vam budi briga zasaditi ju zelinam i cviećem. Vodenih bilina ima nizka i visoka rasta, te tu odlučuje vaša volja, koje da zasadite; mi smo svakako mnijenja da je bolje saditi i gojiti nizke biline nego visoke, jer visoke zakrile lokvicu, pa onda gubi stvar na efektu. Uz oveću lokvu neka vam nefali lokvanj (*Nymphaea alba*), lepen (*Nymphaea luteum*). Teško je maličak izčupati iz bara ili potoka žile rečenog bilja, jer su debele, žilave i duge, no polučili se izčupati komad od 10 do 15 centimetara, onda ga se zasadi u kešeru, u dobroj, djubrenoj zemlji, pa položi na

dno lokvine. I *capillis veneris* je jedna od vodenih bilina, koju si možete vedomo lahko presaditi. Neke druge vodene biline možete uzgojiti iz sjemena. U tu svrhu umjesi se dobro pa ugrudva komad mastne gnjile ili ilovače; u svaku grudvu zasadi se nekoliko zrna (2 do 4) klicava sjemena, pa se ožujka ili travnja bace u lokvu; na jedan put opazit će te, da vam bilje raste iz vode. Još vam možemo preporučiti sljedeće vodeno cvieće: kosan (*Butomus umbellatus*), pravi crveni cviet, onda sabljic (Iris pseudacorus), rebratica (*Hottonia palustris*) pa trolis (*menyanthes trifoliata*) (ružičasta cviet), bokvicu, (*Alisma plantago*) koja ima do 20 centimetara dugo lišće, na 40 do 60 centimetara dugo vlati; cvate sitnim



Slika 69. Svedski limeni grotac.

bielim cviećem. Jezeranka (*villarsia nymphaeoides*): nalči jako lepenu, samo što ima maleno 4 do 5 centimetara dugo lišće. Strelara (*Sagittaria sagittifolia*) bijela je cviet, isto kao i rezac (*stratiotes aloides*). Po gomilini i naokolo mogu se zasadi mahovine i raznobojne potočnice (*myosatis palustris*). Ako je lokva velika i ter to zemljištne okolnosti dopuštaju, zasadite do nje jednu jadiku (*salix babylonica*) ili brezu strmogledu. Ovakovo drveće do lokve daje lokvi izraza.

- e - d -

B. Pitanja koja će se unaprijed riešiti.

63. Kaže nam gospodin šumar, da nam šuma hara nekakav zareznič, kojega on zove bombyx dispar; kako je naše ime tom gadu, kako izgleda, i kako da ga tamanimo?

y - y (Imotska krajina).

64. Na koji način, da najbolje unovčim sojicu?

X - Drniš.

65. Kad vlada povoljan odnosaj između livada i pašnjaka s jedne strane, a težatnog zemljišta s druge?

K. Č. u B. (D. Tuzla).

Savjeti.

Uzgoj je duševni kruh.

Mazzini.

Svaki čovjek do najzadnjeg časa svoga života, red je da nastoji na uzgoji sama sebe.

D'Azeglio.

Pelit je mladićim troje: da su triezmeni u duši, da muče i da imaju srama na obrazu.

Plutark.

Uzgoj, ili barem moralni uzgoj, prieči da se čovjek odveć zavađa sa svojim prigućim i da postane rob svakovrstnim nasmagam; nego da se bude znao uztegnuti, i podvrći se razboru, svaki čin, prvo no što bude učinjen, treba da bude dobro promozgan.

Herbert Spencer

Uzgoj, to je moralno krštenje, koje pere čovjeka od istočnog griha neznanstva, podižuć ga na stepen časti, što ga čini dražim Bogu, zadruzi i sebi samom.

Tonnini.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbroju za svu tek. god. 1882.

Gosp. Popović Gj. - Crnjelovo - Jurišić S. - Tugari - Gabrić L. - Slivno - Sajina M. - Gallignano - Radimiri V. - Rešetare - Ljubić M. - Perušić - Ordulj I. - Borovec - Tomić-Mičeli A. - Humac - Burger I. - Dubrovnik - Vlahović J. - Starigrad - Bortić L. - Split - V. Maroević - Kotor - J. Vranković - Starigrad.

Gosp. Markov Š. - Primili smo. Gospodarske viesti primat ćemo rado.

Gosp. Tripković L. - Trst - Obustavit ćemo. Brojeve 9, 10 i 12 imamo, i poslat ćemo ih. Samo molimo javite nam u svoje vrijeme adresu.

Gosp. Šimić O. M. - Zaostrog - Koncem listopada ili početkom rujna primit ćete 1000 komada trogodišnjeg trnovca; a i drugo sve po mogućnosti. Odposlati smo broj 12, i M. O. Boni D. br. 11. Srdačan odpozdrav.

Sl. Upravi „Težaka“ - Beograd. - Odposlati smo kao *lettre de valeur* florin 1:60. Hvala!

Gosp. A. Katalinić - Obradili smo.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku.

Predbrojba u Austro-Ugarskoj s 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 7 franaka na
Uplatbe plaćaju se 8 novč.
za prvi put, a svaki naknadni podujbom.
redak. Cijena računa se 5. novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma naputnice št. št. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obavezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1. Rujna 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1. Rujna 1882.

JEMATVA.

Eto, nam, Bogu hvala, i jematve na vratim! Još malo dana, pa će na mnogim mjestim stat trgati groždja.

Hvatamo rado ovu zgodu, da i ovom prilikom preporučimo koju neobhodno koristnu našim vinogradarim. Najprije neka se nenagle trganjem. Kod nas, skoro po svoj Dalmaciji, zavladao je hrdjav običaj trgati rano: neki jer je bojaz krupa, a neki jer njim se čini kao da sada groždja s nekih tajnih uzroka tobož nestaje sa loze. Vinogradar navikao gledati da mu domice raste groždje, kad je zašarilo toga već nevidi, pa krivo mnije, da ga nestaje. Zla je ta predsuda. Zrno razvija se dok mu to narav dopušta, pa onda zdrijanjem preobražuju se njegove sastojine. Groždje kiselo, postaje slatko i mirisavo; a dobrotu groždja, odnosno masta, zavisi od slatkoće, teka i mirisa. Uprav za zdrijanja, uplivom topline i vlage, prirast je sladora u zrnju od dana na dan velik; dapače od jutra na večer opažava se razlika od 1 do 2 stupnja slatkosti. Ljuto se vara tko traži korist u pč kace masta; radije manje a bolje! Ona voda, koju groždje gubi, svojim suhvanjem, nije nikakav stvarni gubitak, jer je s druge strane mast sladji, pa vino jače i bolje. Svaki dobar i razborit vinogradar otegnut će jematvom, što više bude mogao, a trgati će groždje samo kad je sasvim zrelo, što se lahko po uveloj hostulji dađe upoznati.

Samo u slučaju ako prieti kakva prava pogibelj groždja, u tom slučaju opravdan je vinogradar, ter ranije stane trgati. Na nekim mjestim za zdrijanja pojavi se gnjiloća. U takvim mjestim opravdano je, ako se ranije potrga, prije

nego što sve pregnije. Isto se tako pojavi na nekim mjestim za zdrijanja crvić, i u takovoj množini, da prieti sve poharati. Takav se slučaj dogodio ove godine u nekim vinogradim na Visu, i Višani su dobro učinili što su nekidan te vinograde potrgali. Ali ako se za pojedine slučajeve rano trganje može begenisati, nemože se nipošto odobriti, dapače je javno odsuditi opaki običaj po kojem, prije konea kolovoza trga se na Silbi, Olibu, itd; a prvom osminom rujna na Hvaru i u nekim mjestim i po otocim oko Šibenika itd.

Rano potrgano groždje nedaje ni dobra masta, ni dobro vina. Vino je obično slabo, ima puno vinske kiseline u sebi, slaba je mirisa, slabo se uzdrži, a vehoma se lahko pokvari. Bol na Braču, Kaštela i Split imadu doista najljepše položaje za vinograde, jer su to mjesta suproc suncu; nu ipak tamo se netrga do 20 rujna, a na nekim mjestim stopro početkom listopada. I baš radi toga, ta mjesta imadu najbolja vina, koja se vavjek 2, 3 i 4 i 6 fiorina skuplje prodavaju no što po drugim mjestim u Dalmaciji. Kad imamo blagodat podnebnja, počekajmo; počekajmo da nam mast ima barem 24 do 26 po sto sladora u sebi, jer inače ići ćemo na gore, pa nam tuđi svijet neće primati naša vina za liepe novce.

A koliko upliva zdrieloća na dobrotu vina, isto toliko upliva čistote i počinje kojom se vino pravi. Potrgano groždje, neka se pročisti od gnjilih zrna i od svake druge nečisti; neka se nemješa bilo sa crnim groždjem; gnječiti je bilo za sebe, a crno za sebe. Kace, mečke, mješine, bačve neka su dobro isprane; neka neleži mast dugo na dropu, i neka se barem za crna vina uvede zatvoreno vrienje, da mast

oblja drop, jer tim izim što će se dobiti crnije vino (a naša crna vina puno traže u inozemstvu), biti će vino bolje; jer drop nije izložen štetnom djelovanju zraka, i dotičaj sa kojim uzljuta se, pa svoju kiselinu priobči vinu.

Samom pomnjom, uz blagodat naravi, mi možemo imati u Dalmaciji najplemenitija vina, koja će nam uvijek nać prodaje, pred bilo kojim u inozemstvu, i za dobru ciena; te će prestat i ona bojazan, da nam se srpnja ili kolovoza vino pokvari, ili da nebude trgovaca kojima da ga prodamo. Uz konkurenciju koju nam prave mađarska i francuska vina, nama nema drugog spasa, nego u pomnijom pravljenju naših vina, da njihovom dobrotom i cijenom svladamo naše takmace. Dakle u pamet i u nastojanje! Sva naša sreća zavisi o nami, o našoj pomnji, o našem razboru!

Bolesti masline.

III.

6. Gubovina je obično posljedica ozlede, nego lahko da se prevrne u nasljednu bolest. Gubovina razvija se ponajviše na deblu, riedko kada na granju, no mnogo češće na debelim žilam oko podanka i na samom podanku. Već je rečeno, da je gubovina obična posljedica ozlede, a to jer ili radi ujedca od zareznika ili radi druge ozlede umre na dotičnu mjestu likovina i mezgica, te sokovi nemogu da kolaju ravno svojim putem. Usljed te ozlede napravi se kao oteklina ili čir, sokovi se ustavljaju sve više, čir raste i pretvara se u gubovinu. Mnogi su bili mnienja da je gubovina tajnovetna pamećinica (parasit) ali to nije istina; gubovina je nakazno metamorforizana stanićevina, onako po prilici, kako što je rana na životinji. Zdravomu stablu nehudi gubovina mnogo, ali ako je ma-

PODLISTAK.

O njegovanju bolestnika.

(Sledi. Vidi broj 18).

Obično su njegovalje tanka sna, no kad njeguju opasno bolestna, onda ih i zuj muhe probudi. Da si zdravlje neporemete, hoće im se odmora; a mirno odmoriti mogu se jedino kad bolestnik spava. Hotjet spavati sjedeći obučene to niti siti san, niti tielo odmara. Sve da je za 10 časā, ali neka se izuju postoli i razpaše, pa legne i pruži. Za drugotrajna i teške bolesti, koje zahtievaju puno napora, hoće se dvi njegovalje, jedna da njeguje obdan a druga obnoć, pokle jedna sama nemože da odoli tolikom trudu. Nije uputno da žene spavaju uz bolestna muža, a isto tako nećine dobro, kad u noći, ter muje kakova potreba, skoče odmah s kreveta, pa se skitaju gole i bose naokolo. Koliko i koliko ih je takovu neopreznost glavom platilo? Zimi osobito hodati bosonog po studenu podu hudi jako zdravlju, jer se dobije lahko kakovu zapalu, ili prehladu, pa otdud zubobol, glavobol i stotine drugih nevolja. Nelagodna njegovalja nedvori dobro; toga radi, ako je njegovalji po noći da u-stane i da dvori, tad neka si obuče haljine, ali osobito neka pazi na noge; bolje su od postola

papuče, jer papuče drže toplije, niti ima štopota kad se hoda. Nagle i teške bolesti zahtievaju od njegovalje velika napora i uztrajnosti, jer čestoput čas jedan odlučuje o životu bolestnika. Ali, ako narav u takovu slučaju podade njegovalji dovoljno i potrebite snage, neka ostane vavjek mirna duha, te neka joj vavjek lebdi pred očima život bolestnika. Ovo valja osobito za njegovalje, koje su u krvi ili koje su drugotije tjesno spojene s bolestnikom; jer takovim buduć da odveć na srcu leži život bolestnika, hoće da preveć pomognu pa tim štetuju, da nrećemo, da u mnogim slučajevim svojim plaćom i strahom gotovo ubiju bolestnika. Ovdje nam je napomenuti jednu, koja je u nas jako česta. Ako bolestnik zlo stoji, onda odmah po popa da ga pomiri s Bogom. I ako je namjera u sebi od najplemenitijih, to ipak nemožemo da ju begenijemo; u mnogih slučajevih, osobito kod naglih bolesti, bio bi se spasio život, da bolestnik osvješćen nije vidio kraj postelje ozbilno lice misnikovo. Misnik na postelji opasno bolestna, jest znak dojakošnje smrti; a pred pojmom smrti uzdrže i najhladnokrvniji čovjek. Žene kad po porodu jako krvare, lahko padaju u nesvjest. Mnogo put je smrt od nogu, ali koliko ih pogine kad za nesvjesticom otvare oči, vide sveštanika, pa opet pod strahom smrti idu odmah u nesvjesticu iz koje se više nikad neprobuda.

Dakle zovite popa, ali oprezno bez škode nemoćnika. To Bog zapovjeda. — Ogavne bolesti zahtievaju osobite pomnje i vještine. Koliko stoji do toga, da se ni njegovalja, niti drugi ukućani neokuže, još više stoji da se bolestnik nesjeti da je njegovalji odurno njegovati ga. Niti kakovom izrekom niti ponašanjem nesnje negovalja dati znaka o nesnosljivosti, dapače ako po kakavu izvanjskom znaku može bolestnik opaziti da ide na gore, dužna je njegovalja, to sakriti i odstraniti.

Ima bolestnika, koji su po naravi jako neuztrpljivi, ima drugih opet, kojim dugo bolovanje dosadi. I jedni i drugi kad im šuna, znadu psovati i prebacivati svakojako njegovalji, zna muž prebaciti ženi, da nevidi časa da on umre, itd., itd. Pošto je ovome uzrokom bolest, dužna je njegovalja svaku mirno podnositi, niti se zato srditi ili možda čak prebacivati ili zadirkivati bolestnika. Ako stanje bolestnika dopušta, neka nastoji govorom, da je razmeten, neka mu sladkim riećim i nježnim postupanjem dokaze privrženost, neka mu pokaže da čeli njegove boli, ali da nemisli bolestnik da ona drhtje nad njim; a paziti je i na to, da bolestniku naporni, možda nenaravni smiah nedosadi. Mnogo upliva na duh bolestnika oviće. Neka mu njegovalja besće donasa kitu oviće, oviće razveseli bolestnika. (Sledi).

slino bolešljiva i krčljava, pa još nuzto slabo njegovana, gubovina ju tako obvlada i prekrije, da pogine. Savjetuje se gubovinu ostrim nožem odrezati do zdrava, pa ranu namazati kakovom smolom ili lanenim uljem; nu ovo liječenje koristi se dok je bolest u zametku; nu, jeli bolest postala kroničnom ili možda čak nasliednom, tad badava vas trud; u takovu slučaju najbolje je isjeći maslinu i izgoriti ju. Mnijenje, da je gubovina priliepljiva bolest nije temeljito; jer se je kušalo ozlediti maslinu pa ju natirati gubovinom, a gubovina se nije nasela. Pak sve tvrdnje o tom pobilo je iskustvo, jer se vidilo da do gubave masline živu druge masline čile i zdrave. Kolikogod može huditi maslini gubovina, toliko joj hudi:

7. *Ukostina* ili mrtvi čvor, mrtvi pup. Do danas još neznata se prava uzroka ukostini. Većina mnije, da ukostinu prouzrokuju podkožni pupovi, tako zvani adventivni pupovi, nu to mnijenje nije još potvrđeno. I ako se ovi pupovi prave na drvovini (phloem) to dopiru kroz mezigicu (procambium) i likovinu (cambium) do kore (epidermis). Vode sokove u sebi, rastu i razvijaju se u godove isto kao i deblo. Premda se na prvi mah nepričinja, to ove ukostine hude jako maslini. One prieče kolanje sokova; sokovi se na ukostini ustavljaju te neidu izravno u granje, a to škodi maslini. Masline na kojih ima ukostina plode slabo. Iz prvine lahko ih je izliječiti i to rezanjem, no kasnije to je posao težak, jer se udube previše, pa lahko da maslina pogine. Mnogi si neznadu tumačiti radšta je uhvela grana ili čak polovica masline, ali da bolje potražu našli bi ukostinu, koja je tako narasla, da je primala na se sve sokove, pa dotična grana nad ukostinom snedostatka hrane poginula.

8. *Smola*. Dali je baš maslinova smola bolest, kakova ili kakov patološki proizvod, kao što je smola bajame, praske itd. to još nije dokazano. Da je pak fiziološki proizvod, to još netvrdi nitko. Smola nije obična kod masline, smoli samo ona maslina, koja se nalazi u toplu zaklonjenu položaju, a na dobroj pitnoj zemlji. U Dalmaciji, da maslina smoli opazilo se jedino na podnevnom obronku otoka Hvara, na Lopudu, gdje je u okolici Dubrovačkoj, i u Boki. Gdje je toplina niža, ili bolje, gdje se jako mienja, tu nije opaziti da maslina smoli. Nije istinita tvrdnja, da se smola pravi od ulja, koje se nalazi u stanicam, jer da to ulje izgubi dio jedan kisika, pa da postane gusto smola. Niti ima ulja u stanicam maslinove drvovine, niti se iz ulja dade praviti smola. Ona (smola masline) se istanabog nerazlikuje od drugih smola po broju počela (kisik, ugljik, vodik), ali ipak u naravi svojoj nešto je različita od drugih smola. Curi iz masline u obliku sitnih gustih kapljica. Ovu smolu traže jako u trgovini, te može biti sretan onaj gojitelj maslina, kojemu smole masline, jer je maslinova smola jako skupa. Rabe ju kao miris. — Dali je u IV članku.

Svaštice.

Proti gnjiloći kolca. Kolci u zemlji lahko gnjiju viču gospodari, a sredstva koja nam preporučuju su preskupa. Sada eto ima proti tomtu vehoma jednostavno sredstvo. Izdubeš jamu u koju će kolac, pa zaspeš u nju pepela i vapna, onda zasadiš kolac, pa opet pepela i vapna dok je jama puna. Smjesa od pepela i vapna brani kolac od gnjiloće. Vapno rabi se u prahu, i to obično gaseno vapno. Drveni pepeo je skup, nu puno je bolji kamenougljevi pepeo, koji se i onako nedaće uporabiti u druge svrhe.

O kuhanju jaja. Koliko put se razsrdi gazdarica, jer joj se prekuhala jaja, a ona ih htjela mehke, koliko put opet hoće tvrdih jaja, a ono ostaju mehka? Toplomjerom (termometrom) dade se toj nevolji doskočiti. Ako se složi jaje u vodu od 60° R. pa čeka da se ugrije do 70° R. onda su jaja mehko kuhana; kuhali voda do 73° R. onda je bjelance tvrdo a žutance mehko; kuhali pak do 76° R. onda je i bjelance i žutance tvrdo. Taj toplomjer nezapada nego malo novčića, i svaki razboriti gospodar imao bi ga nabaviti za razne potrebe života. -x-

Kako da uživaš jabuke. Jabuka je voće, koje vehoma lahko gnjije, a opet je kućanstvu potrebna, i gazdarica se često srdi, da joj jabuke pregniju. Najjednostavnije ćeš ih na duugo uživati, ako svaki pojedini zdravi komad omotaš u hartiju, koja je prije bila namočena u salicinoj kiselini. Naravski i hartija mora da je suha. Ovako omotane jabuke naslazeš u skrinji jednoj u redove; na dnu raztreš sloj suhe sla-

me, a opet svaki red jabuka odieliš slamom. Ovu skrinju čuvaš na suhu i tamnu mjestu. Kad je potreba jabuka, vadiš sloj po sloj. Na ovaj način čuvaju se jabuke 4 i 5 mjeseci. -m-

Da ti nezebu noge dojdue jeseni i zime. Mnoga sredstva se za to preporučuju, ali nisu sva uspješna. Izkušano je, da ako zebru noge, sve da je tijelo dobro zaklonjeno nekoristi ni najmanje, ubija te zima, pa lahko da nazebeš. — Najtoplije su noge, ako su zamotane u konopini ili bolje u konopljenom tkanini (lanetta) ono od česa su jedra velikih ladja; a da ti do nogu ima zraka, i da te brani od vlage, koja kroz podplat prodire, najbolje je raztrieti na podplat nekoliko suhih listova šaša (*carex vesicaria*). — Ove vrsti šaša ima i kod nas. Barun Norden-skjoeld, glasoviti vodja „Vega“ ekspedicije, preporučuje ova sredstva kao najbolja, jer je on u borbi sa ledom prokušao sva sredstva, te uvjerio se, da su ova najbolja -b-

Lozovina dobra krma. Dan danas stiče se sve više uvjerenja da je lišće od loze izvrstna krma. Obično svak pušta da to lišće po trganju odpadne po sebi, te da vjetar raznese. Kako francuzke novine tvrde, imalo bi se to lišće brati, pa sušiti kao sieno ili praviti iz njega kiselo sieno. -x-

Da maslo uzdrži tek i miris maslaca preporuča se sljedeće sredstvo: Stavi se maslac u visoki zemljeni lonac, pa ovoga u kotlenicu ili drugu posudu. Prostor između lonca i staklenice izpuni se studenom vodom. Metne se sve na tihu vatru i grije do 40° Celsiusa. Naravski, hoće se termometar (toplomjer). Ovim grijanjem izparuje voda između prostora no zato dolievati je vavjek i paziti, da je površina vode izvan lonca uvijek nešto nad površinom maslaca u loncu. — Nakon ure ovakova tiha kuhanja pri toplini od 40° C. raztopi se maslac i otaloži se sirnina, voda i nečistoće, koje su bile u maslacu, dočim maslo u obliku ulja pliva na površini. — Ovaj prvi sloj masla sakupi se, i nastavi se kuhanje i sakupljanje punih 5 do 6 sati. — Ovo maslo, čuva se u staklenicam ili ocaklenim zemljanim loncim čak godinu dana, te vavjek sjeća i mirisom i tekom na maslac.

Kukuruz ili pirinač? U novije vrijeme tovi se jako blago umjetno, pa se kao dobro hranivo rabio jako mnogo kukuruz. No kukuruz je skup, pa tog radi pokušali ljudi pirinačovo brašno. Po kušnjah E. Stupa (Z. d. l. Ver. f. Rheimprenpen) goveda tove se bolje pirinačem no što kukuruzom, on je naime iskušao, da se su 85 kilograma brašna imaju iste posljedice, koje su 100 kilograma kukuruza.

Konoplje kao zarezni komorac. Kako je znano, konoplje (*cannabis sativa*) je jedna od onih bilina, čija gojitba nemože se nikad dosta preporučiti, jer se iz njezina vlakna vadi predivo, jer je sjeme izvrstna hrana peradi, i jer se iz sjemena daje vaditi ulje. Iz lišća prave jednu zamamivu i po maštu razdraživu tvar, koju iztočni narodi rabe i krste *haschisch* (hašiš). Danas neki tvrde, da je konoplje zarezni komorac, jer da na njivam zasadenim konopljem nema nikad zareznika. Bit će dobro ako se ovo i sa drugih strana potvrdi. R. O.

Kako da nabrzo doznadeš koliko ti je vrhnja (skorupa) u mlieku uči na vehoma jednostavan način D. r. Brackebusch. — Uzmi valjastu čašicu, metni u nju recimo n. p. 100 centilitra (= 1 litar) mlieka, i pridodaj tom mlieku 8 centilitra benzina ili etera od kamena ulja; zatvori posudu dobro, mučaj jedno s drugim za minut vremena, pa onda pusti da 3/4 sata počine u miru. Kroz to vrijeme odie se vrhnje i stoji nad mliekom. Prije držalo se u istu svrhu mlieko u časi 24 ure, dočim je spomenutim načinom pomoću benzine ista stvar gotova u 3/4 sata.

Drvo, pepeo i pepelika. Najbolje drvo da praviš pepeliku jest brist, pa onda hrast i bukva. Granje kad izgore ostavi više pepela od debila; grmlje daje više pepela od visoka drveća. Ako se izgori 100 kilograma drvâ: bukavih dobilo se 6/10 kg. pepela i 1/5 kg. pepelike hrastavih " " 1/13 " " " 1/7 " " bristavih " " 2 1/2 " " " 4/10 " " lozova prutja " 3 1/2 " " " 1/2 " " Pepelika prodaje se po 32 do 40 florina 100 kilograma. Čemu se neustroji kod nas tvornica za pepeliku? Ta ima jedna u Montani u Istri: nebi se mogao, ugljen Prominski i Krka voda uporabiti na dobro te tvornice? -G-

Kora našeg drveća i njezino mastilo. Kako svak znade u kori našeg drveća imade bojadi-sajucih ili mastilastih tvari, nu svak neznade, kojeg je mastila jedna ili druga kora. To navadjamo ovdje u kratko da se svak bude mogao ravnati i na svoju korist upotrebiti. Iz raztopine željeznog sumporana (solfato di ferro) i hrastove, kostenove i johine (java, jalša = ontano) kore dobiješ liepu crnu boju. Javorava kora (acero) daje jasno crvenu boju (purpur), a uz primjesaj željeznog sumporana, ta se boja pretvori u modru. Iz jasenove (frassino) kore vadi se liepa zelena i sura boja; iz bielog i crnog trna crvenu boju; bristova, madjalova, maslinova, trepetljikova kora itd. daje žutu boju u kojoj se vrlo dobro masti vuna. Lipa, rašeljka, bor, orah, daju tamno suru boju. Iz šipka pomoću željeznog sumporana (solfato di ferro) vadi se crno mastilo, a pomoću kocelja (allume) žuto. -x-y-

Morske trave djubar maslinâ. Morskih trava, naime sviline, braka, tako zvane morske trave (zostera) itd. koje more na obalu izbaci sakupi se u Dalmaciji 8 do 10,000 kilograma. Ovom travom ili se pune šupljine komina ili se omata stakleno i zemljano posudje, ili se prave blazine i naslonači, nu u takovu slučaju valja ove trave dobro izprati, jer daju neugodnim vonjom joda i gnjiloće. Bolje neg u sve ove svrhe, dade se rabiti rečene morske trave kao djubar; pomješaju se drugim djubrom, pa se pomoću vlage i topline uskori gnjeloća. Djubar od morskih trava je izvrstan za masline. -b-

DOPIS

Trst, 24 kolovoza.

Sad kad je izložba sasvim uređjena, evo me da vas potanje obavijestim o stvari. — Ja znam da se vama i vašim čitaocim hoće podatak ob onom što je izložila Dalmacija. Evo me da vas poslužim. — Prije svega reći mi je, da je Dalmacija u obće dobro zastupana, jer ovako nije bila još zastupana na nijednoj izložbi. Ovo vam je mnijenje mojih kolega niemačkih, hrvatskih i taljanskih, koji su poput mene gospodari *ex professo*, a novinarski reporteri za slučaj. Dakle u jednom kraju čita se na tabli velikim slovima: *Dalmatinische Collectiv-Ausstellung*. Da iskreno rečem, mjesto nije baš pri ruoi, i tko je bio češće u izložbi, kao n. p. ja, toliko put mi se teško orijentirati, da dodjem do njega. To je možda i jedan od uzroka, da se tamo i nevidi puno posjetitelja. Ali opet u ovako malenu prostoriju sreća i da smo dobili komadić za ukupnu izložbu. — Došao sam prvi put sa više mojih drugova. — Stvari su sve liepo poredane, i baš pristojno izložene. Buhača imade puno, pa odsjeva svojom bojom. Jedan Niemac mi primjetio, da uz toliko insekticida, mora da su u Dalmaciji svi insekti uništeni! Razgovarali smo se i o cieni i jakosti; primjetio mi, da je grieh da puštamo da nam Niemci svojom *sacher i insekten pulver*, koja nema ni 1/4 naše jakosti prave konkurenciju; da bi se imali trgovci ili vlada postarati da učena društva ustanove jakost buhača u brojevima, te bi zato trebalo izumiti nekakav buhačomjer ili stroj kojim da se opredieji jakost buhača. — Sveukupno ima 220 izložitelja, od kojih 65 izložiše svoja vina u 153 vrsti. To nam veli sasvim jasno, da je Dalmacija svojim vinim dobro zastupana. — Odlikuju se tvrdke Didolić, Dojmi, Jeličić, Bučići i mnoge druge. Odraslih vrsta vina ima Grk, pečeno vino, Muškat, Zlatarica, Maraškina, Trtar, Promor, Rita, Opol, pa stotina drugih crnih i žutih vina. Nemogu dok govorim o vinu, da nepohvalim c. k. namjestništvo, kojemu je zahvaliti, da su sva vina onako pristojno izložena, ali mi je primjetiti jednu. Uz ovu vrućinu koja vlada, naša vina će se alterirati, te kad odbor bude prosudjivao njihovu vrijednost biti će mnoga vrst i ljuta i blutava. Nisu se zar mogle izložiti prazne staklenice, pa za odbor držati vrst u zalih? Ovdje mi rekoše da su naša vina kemički iztražena i da ih je iztražio po nalogu namjestništva gospodin Antunović, putujući učitelj vinarstva. Pitam ja, znali gospodin Antunović toliko analitičke kemije da iztraži vina? Razpolaze li on zato potrebitim orudjem i kemičnim sredstvom? Sva je prilika, da je ces. kr. namjestništvo želilo znati koliko žeste i kiseline vinske ima svaka pojedina vrst izložena vina, a to je mogao gosp. Antunović iztražiti. Nu puno bi bolje bilo, da su

*) Čujemo da je ta zalih za porotični odbor već dobro sačuvana u podrumim izložbe.

— Uredništvo —

vina analizovana na kojoj kemijskoj stanici, pošto nam znanost kaže da za točno analiziranje vina, valja bit vješt ka kemičari, i na dugo baviti se analitičkom kemijom. Svakako namjera namjestništva je plemenita i hvalevredna, kao što su hvale zaslužne one mape o gospodarskoj kulturi u Dalmaciji. — Ni uljem nezaostajemo. Imade puno vrsti raznobojnog i trgovačkog i stolnog ulja, a između njih izliču se osobito Dubrovačka ulja, ono gospodina Fontane iz Šibenika, gospodina Borelli iz Zadra, gospodina Ilića iz Splita (Štivana) itd. Svršit će za danas veleć da nam izložba kaže ono što bi Dalmacija mogla sve učiniti, jer elementa ima; ali hoće se malo više volje i više požrtvovanja. Za danas dosta. U budućem dopisu baviti ću se o onom što je izložila Hrvatska; danas vam napominjem samo, da se svi dive Hrvatskoj i da je to stežište sve izložbe. Nemislite da je tu privlačiva sila hrvatsko vino, kojeg može svako kušati, jer je u izložbi. Iločko vinarstvo društvo otvorilo jednu malu *kost-halle*, u kojoj se možeš okriepiti kušajući dobru kapljicu vina ili šljivovice. Tu naprotiv privlači obćinstvo baš divna izložba hrvatskih proizvoda. — Do vidjenja. Aethyl.

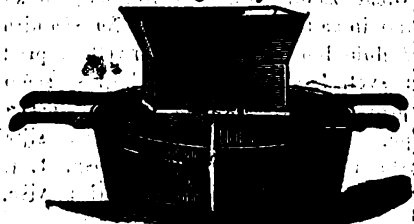
Silba, 28 kolovoza.

Dragi prijane! Ti nebi ni vjerovao, a branje je ovdje skoro dovršilo, ovdje smo ti sada usried jematve. Već koncem srpnja, pripovjedala mi baba jedna, bralo se groždje, da se šalje u Trst, Zadar itd. itd., pa se nastavilo od tad svakog dana i svaki parobrod odveo 50 do 100 sprta groždja. Ti ćeš me pitati, dali je groždje bilo zdrlo; odgovorit ću ti, da nije; nije bilo kiselo, ali nije ni još polučilo podpunu zdrloću. Groždje koje beru, *gospodarsko* je groždje (to jest za mast); *stolna* groždja (to jest za ukusno jće) nema, pa ipak ovdašnji narod skoro sve svoje groždje proda u zrnju. Bud se vavjek probira, promišli što zaostane; ali ono što zaostane to sada trgaју. Eto ti radšta su ovdašnja vina kiselasta i u obće malo dobra. Za najboljih godina natjeraju na 5 florina barilo, i to kao *privinu* kupuju Beškanci, pa voze svojom bracericom u Trst i Rieku. — Pitao sam radšta obćina nezabrani ovo rano trganje. Odgovore mi da je obćaj, pa da i načelnik i viećnici sve isto rade. Trudio sam se da im dokažem, da čim groždje više zdrije tim mast sladji i tim manje kiseline u njemu, ali sve badava, nisu hotjeli nikako da razume, da se vrienjem masta pretvara sladior u žestu, i ugljenu kiselinu (malda ne 1/2 jedne a 1/2 druge) te da će vino tim jače biti čim bude sladji mast. Nit su hotili da shvate, da zdrijanjem nestaje kiseline. U njih je tvrdo uvjerenje da čim prije otrgaju, da tim dobiju više masta, jer da suše kolovozne i toplina rujna mjeseca zoblju groždje. A s druge strane nemože ni njih za sve kriviti. Baščani im na vrat, čekaju samo da poberu, pa dok prevrije, još mutno toče pod dropinam i bježe. Čim prije s novim vinom na trg, tim bolji poslovi. Pitat ćeš me kako njim je orudje, kako trguju, kakono posudje. — Trgaju redom kako dolazi, neobziruć se ni na zrieloću ni na vrst, a trgaју pomoću malog kosirića. Trganjem zabavlja se mužko i žensko. Posudje i orudje su im kaca, mečka, mješina i badanj. Groždje se nečisti, meče ga na polju mečkom, pa gōne kući. Badanj je obćno razadnena bačva. Peru doduše bačve dosta, ali o temeljitom čišćenju nema govora, te mnoga bačva sasvim da izprana ostane pljesniva. I vrienje masta je otvoreno, pa zrak pravi svoju, uz naravsku kiselinu nadodje kiselocā, koja se stvori radi štetna djelovanja zraka. — O konobam neću ni da pisnem: kao svagdje u Dalmaciji tako i ovdje, konobe su konobe, prizemne prostorije za svašto prikladne, ali ne da se u njima čuva vino. Jednu ću ti prešutiti, jer hoću, da se uvjerim, zlo bi bilo ako je istinito, a još gore ako ova mana, kako ovdje mi rekoše vlada i još na nekim trugim mjestim naše pokrajine..... Bog! Amyl.

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika.“

Mečka za groždje vidi se na slici 72, strana

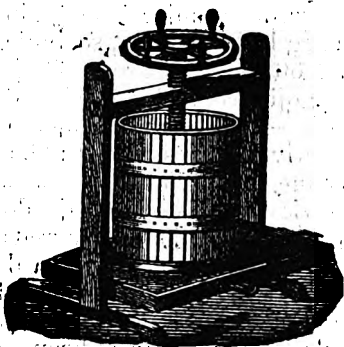


Slika 72. Mečka za groždje.

vremena dangubi mečenjem, to svak znađe, a

ipak sasvim tim neizgnječi se svako zrno kako što to mora biti, već ostane celih zrna i čehulja, a kadkad i celih grozdova netaknutih. U pravom mastu nesmije biti ni jedno samo zrno cielo, jer cielo zrno, ostane cielo i poslje neg je mast utiskan (oturnjan). Mečkom kakovu naša slika predstavlja izgnječi se svako pojedino zrno, jer se zrnje gnječi između dvaju kaneliranih (izljebanih) valja, koji se kreću jedan prama drugome. Valji pak kreću se željeznom ručicom i to jednom samom rukom, jer su vehoma lahki. Mečka postavi se po više kace, groždje baca se u nju; pomoću valja gnječi se i propada u kacu u obliku masta. Mečka daje se lahko prenašati, lahko čistiti, a nuzto je veoma priručna. Skrinja ona naokolo može se dignuti, a isto tako može se na nju metnuti rešeto, ako se hoće da samo zrnje bude gnječeno, a da hostuje (kostuje—graspe) ostaju natrug. Ciena joj nije velika, stoji 22 do 24 fiorina. Dobiva se od Hausgeräthe — Mannfactur u Weixelburgu, ili preko Uprave „Poučnika.“

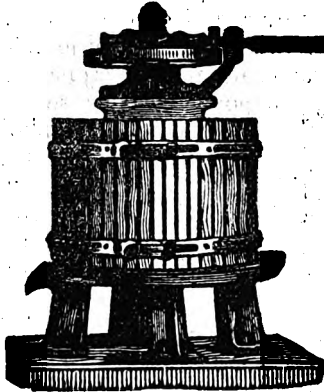
Tiski ili turnji. Naše slike 70 i 71 na strani 3 predstavljaju



Slika 70. Tisk američanskog sastava.

nam dva tiska, naime ručni američanski tisk i tisk Rauschenbacherov. Mi smo još u broju 4 slika 13 donieli sliku i opis tiska po Rauschenbacherovu načinu, te danas donášamo opet drugu sliku tiska napravljenu po istom načinu, a koji se razlikuje od prvog, što su mu duge na lisi nešto uže, i čvršćeg je građiva. Američanski tisk, kojeg prestavlja slika 70, na strani 3 je vas od čvrda hrastova drva, ta u jakosti i čvrstoći nezaostaje Rauschenbacherovim, dočim je mnogo jeftiniji. Na dva stupa pričvršćena je popriečna greda kroz koju ide loza (vida) a pomoću nje razvija se snaga. Na lozi pričvršćen je čvrsti okrug ručicam, da je laglje raditi. Tisk nezauzima malo prostora, manje još nego što Rauschenbacherov, a daje se razstaviti na komade, da zauzima manje prostora. I jeftin je. Tisk američanski od hrastovine u željezu okovan, a od 50 litara objema u lisi stoji samo 22 fiorina. Ovakov tisk ima u radionici Ratarskoga tečaja u Šibeniku, od 100 litara stoji 38 fiorina, a od 500 litara samo 54 fiorina. Uprava „G. P.“ može naputiti gdje da se nabave.

Vaga je jako potrebna u kući, jer izim što



Slika 71. Tisk po Rauschenbacherovu načinu.

je češće da se jednu ili drugu stvar izmjeri, isto je tako dužna gazdarica mjeriti hranu koja se ima kuhati, da ju gdje je mnogo čeljadi nepreviri oko. Ima mnogo vrsti vagā, nu vaga kakovu predstavlja slika 73 strana 4 ima prednosti pred drugim vagam, jer izim što zauzima malo prostora, ne treba joj utezā pri vaganju. A svak zna kako se utezi lahko zature ili izgube. Ova je vaga sastavljena na pruživost ocalna pera, koji se untri nalazi, pa naprama težini predmeta, koji se mjeri, pero je više ili manje pruživo; a opet u razmjeru na pruživost pera odskače kazalo i ustavlja se na broju, kojim vam kaže težinu stvari, koju važimo. Ciena im je prama snagi. Vaga do 10 kilogramā stoji 7 fiorina, do 15 kilogramā 8, do 20 kilogramā stoji 9 1/2 fiorina. Dobiva se od iste tvornice koju smo naveli za mečku, ili preko uprave „Gospodarskoga Poučnika.“

Gospodarske Vesti.

Prof. Kolombatović je izdao: „Ribe iz okolice Splita, i one u obće sve ribe vidjene u Sinjome moru.“ (Fische welche in den Gewässer von Spalato beobachtet und überhaupt in der Adriatischen Meere registriert wurden.) — Prof. Kolombatović je popunio faunu riba sinjeg mora; popravio je mnoga prije krivo tumačena, a sam je toga puno iztražio i obreo. Kajiga je strogo znanstvena.

Po viestima iz pokrajine ljetins dobro leži, no ipak groždja nema nigdje koliko lani. Svakud se sačuna

1/3 ili 1/4 ili čak 1/2 manje nego lani. Maslina nještice ni jedna, al u obće uzeto, i sudeć po onom kako sad leži, bit će 1/2 lanjske ljetine.

Rudarsko upraviteljstvo Bosue i Hrcgovine traži vješta rudarskog računovodju. Plaća je 1000 flor. doplatek 300 flor., a stanarina 200 flor., ukupno 1500. Uvjet je biti vješti rudarskoj struci, te poznavati njemački i hrvatski jezik.

Pojavila se opet ovčija žuga (svrab) u Bogomolju i Gdinu. Onim, koji nas pitaju, kako se žuga (svrab) lieči, odgovaramo, da prolitaju i pročitaju odgovor na pitanje 8 u broju 4 „Gospodarskog Poučnika“ od 16 siječnja t. g. Tu su tućno navedena sva praktična sredstva proti svrabu.

Kroz sav kolovoz bilo je u Bosni obilnih kiša. Kukuruzu biti će obilno, a voća ima toliko, da se grane pod voćem lome; jedino izdali su orasi bud ih je slana u cvietu pojela.

Reć bi da iz Francuske i Ugarske dolazi naručba za novo vino u Dalmaciji.

Kiše prošlih dana u Dalmaciji doniele su velike koristi, pošto su i kukuruz i maslina i loza imale ljetu potrebu vlage.

U vrtu gospodina F. conte Fenzi u Šibeniku, u-bran je tu nedavno jedan patlican (rajčica—pomidor—solanum lycopersicum) od vrsti Granfield, koji je težio 82 (osamdesetidva) dekagrama ili 820 grama. Takova gorostasa nevidjismo još kod nas! Jedan koji još zdrije, reć bi da će izrasti veći od ovog.

C. K. namjestništvo u Zadru svojim dopisom broj 10594-I moli nas da javimo obćinstvu, da je razpoloženo porazdieliti nekoliko komada Hohenheimskih plugova; nekoliko komada branā sastava Renville i nekoliko čvrstih i praktičnih jarmova za dvopregu volova; i to uz popust od 40 po. sto. Uz obaljenu ciena stoji jedan plug 27 fiorina, jedna brana 20 fiorina, a par jarmova (samo drvo) 2:40. Ova ratila su sasvim jednostavna sastava, te ih može popravljati svaki seoski zanatlija, a opet svaki težak bude znao odmah s njim raditi. Tko će da nabavi ovih ratila, nek zapita to od namjestništva molbom, kojoj je priložiti dotični novac. Mi smo imali prilike vidjati ovakvih ratila, te nam je priznati, da su vehoma praktična, a sudeć po slikam, koje nam je dostavilo c. k. namjestništvo, izradjena su čvrsto i točno.

Nevera od zadnje nedjelje sa kišom doniele je i krupe, te u koliko dosnajemo potukla je samo vinograde Dikla i Bokanjca. I u Pagu je bilo kvara.

Po zadnjim viestima, biti će ljetos vina manje od lani; neka samo nješta imat će ga koliko lani, ali većina samo za 1/4; neka pak samo za 1/2, a neka za 1/3 lanjskog proizvoda, ali ljetos sudeć po viestima, (nebudeli nevolji) biti će u Dalmaciji vino puno bolje od lanjskog.

Ljetos su u Dalmaciji svi plodovi uranili, a u narodu vlada predenda, da rana ljetina rani glad: to sude valjda što im smokve propadaju.

Maslinā, ono što ima drži se dobro, valjda jer je vladala suša do 15 kolovoza.

Pojavila se je u Srbiji trana uš.

„La Direction des travaux de Paris“ kaže, da grad Pariz svako 12 ili 15 godina mora trošiti za svoje urešno i sjenasto drveće 20,937,000 frankā, jer da nijedno drvo nemože da žive više od 15 godina. Na boulevardim, trgovim i squarim ima zasadjeno 103,650 stabala. Svako stablo vriedi popriečno 5 frankā, a na to dolaze troškovi prenosa, uzdržavanja itd., tako da u 15 godina svako drvo vriedi 202 franka.

U Australiji ustrojilo se društvo namjerom da ob-skrbi Europejske trgove Australskim povrćem. To društvo muije prenašati povrće kako prenaša meso t. j. u oledjenom stanju. Dvojimo da će uspjeti.

ANTE I MIJAT.

A. Jes ti vidio nesreće!
M. Što, zlo ti pod kapom?
A. Biednomu Mati odniela dinamita ruku. Otišao na ribu; hrdjava pripala, pa u čas planulo jal prižegao, pa se zaablenuo, ol čekao da mu dodje do zgode bacit je, štali; puče mu u ruci, i žalostno ga nagrdila!

M. I. koliko ne može da se sviešte, a svako malo vremena čuje se po koja nesreća, od te po-
sje pare!

A. Eto znadu da je jezivo, znadu da se dina-
mičnom strahom tamani riba, tako da odkad se
stala kod nas pomorice, raztrovali se kraji, da
si sad željan mrvičak ribe, dok je prvo bilo
pišćeve glave; znadu da su težke zapale i globe
udarene, i sa svim tim neče da se opamete!

M. Znašli kako bi se moglo ovomu naći uzduka?

A. Kako?

M. Kad ga vidiš u prekoraci, tuži ga glavaru,
ili žandaritariji, jer najpotla nije nikakve
sramote odati zlikovca, koji svojim hrdjavim
izgledom, šteti obćem dobru.

A. Dobra ti je!

Su trga

Vino kod nas spava u konobam; kupača za staro
nema, izuzam ono što je za dnevi potrošak.

Uljem takodjer vlada mrtvilo.

Koža prodalo se je u Dalmaciji po 64 do 112
forinā 100 komadā.

Srdale po 13 $\frac{1}{2}$ do 28 $\frac{1}{4}$ forinā barilo. Ciena
jako mienja prama veličini barila i vrsti srdala

Striš po 22 do 74 forinā 100 kilograma.

Buhač se kreće takodjer. Zadnja ciena bila je
od 42 forinā 100 kilograma.

Ruja dolazi na trgove u Siheiku, Splitu, itd. i
to po 3-10 do 5-45 forinā 100 kilograma.

Katrama dovezlo se iz Bosne nekoliko stotina
konja, i prodalo se po 66 novčića mjesina.

Smokava, bajamā, krušakā, jabukā, grozdja,
zelena i na našim trgovim u Dalmaciji, a ciena mie-
nje, prama vrsti i mjestu. Taljani i ove godine prave
većem povratom konkurenciju domaćim proizvodom.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

63. Kaže nam gospodin šumlar, da nam šume
huma nekakav zaradnik, kojega on zove bombyx
dispar, kako je naš ime tom gadu, kako izgleda,
i kako da ga tamaniti?

Ima li ga u našim šumama? (Imotska krajina).

Bombyx dispar, ili baš pravo, Phalaena bom-
byx dispar, zove se hrvatski bubar ili prelac,
ali ga većina zove bubar, jer imade borov pre-
laca (P. b. pinii) i omorikov prelaca (P. monacha).
Bubar napada listavo i iglavu drveće (čet-
njake). Najradje napada hrast. Lepurica je pepe-
laste boje, oblitava kolovoza mjeseca, i istog
mjeseca nese jaja. Obično nese jaja na krošnji,
i to gdje se deblo grana, te se nadja na okupu
pod kakovom granom 200 do 400 jaja. Jaja su o-
motana tamno surom paučinom, te sve izgleda kao
knežda spužve, u kojoj se čuvaju jaja do pro-
leća, da koncem ožujka ili u travnju mjesecu
izvale gusjene. Lepurica nepravi kvara nego
gusjena, jer da se hrani brstilišće. Ova gusjena
duga je 4 do 5 $\frac{1}{2}$ centimetara, ili po staru 1 $\frac{1}{2}$
do 2 palca. Jako je dlakava, a ima na hrstu
11 para bradavica ili mezdra. Prvih 5 pari su
modre boje, a drugih šest pari tamno-crvene.
Ove gusjene prave ogromna kvara, jer ih ima
puno, pošto jedna lepurica, snese 200 do 400 jaja.
Tamaniti se šatiranjem jaja (gnjezda). Ako se
unatoč tome pojavi gusjena, onda je ove loviti
i tamaniti. Najbolje je iz jutra ili poslje kiše
uzdrmati jako drveće, jer se one slabo drže i
padnu na zemlju; na zemlji se gaze. Ako ih je
puno, pa su na visoku drveću, onda se puca na
njih. Gusjena koja padne na zemlju, a ne bude
zagazena, popne se opet na stablo. Kad ih je
puno, pokle je nemoguće sve pogaziti, iskopa se
jame duga, unakrst putu, kud se one upute.
Kad se nakupe u jamu onda se zaspe. Ako je
drvo josebino, onda se otrese, pa namaže deblo
katramom za četiri prsta sve naokolo, poput pr-
stena. Gusjene dodju do katrana ali nemogu
gmižiti po njemu, pa tu crknu od gladi. - x -

64. Na koji način, da najbolje unovčim
sojicu?

Sojica daje se vehoma dobro unovčiti kao
krma za blago; ali još bolje no što kao hranu
blagu, daje se unovčiti kao čovječja hrana.
Kuha se kao i pasulj, pa se začini po volji.
Pošto se teško kuha, radije je vodu kuhati. Još
se puno bolje kuha, ako se 12 ili 24 ure moći
u vodi, isto onako kako to u nekim mjestim
bobom rade. Mehko izkuhana, daje se izgnječiti
isto kao i grašak pa napraviti kašu, puče zvana.
Neki tvrde da se soja kuha, da se na dugo

kućivati u limenim posudam, te da se kao ta-
kovo može prenašati. Reč bi po tvrdnji nekih
mornara, da ju japonezi ovako pripravljuju, pa
da je izvrstna hrana mornarom na dugom putu.
Sojica je jako hranjiva; hranjivija od svih drugih
sočivnica, a pri tom opet vehoma plodna. Ni
pasulj, ni grašak, ni bob, ni nijedna druga so-
čivnica nema toliko proteina (dušičnih tvari),
ni toliko masti (ugljičnih tvari) koliko ih ima
sojica. Po hranivosti, kao i parodovitosti je prva.
Stručje dobro posušeno daje izvrstnu hranu za
ovce; jeli slučajno zlo posušeno ili nečisto, tad
se rabi kao stelja. H. A.

65. Kad stada povoljan odnosaj izmedju
livada i pašnjaka s jedne strane, a težatnog ze-
mljišta s druge?

K. Č. u B. (D. Tuzla).

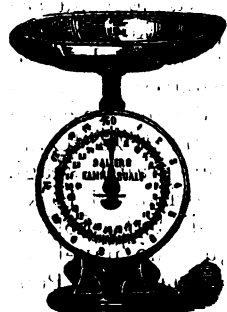
Da se odgovori na vaše pitanje sasvim
tačno, trebalo bi poznati sve mjestne okolnosti
koje tu više ili manje uplivaju. Doduše gospo-
darska nauka daje zato nekoja pravila i mi ćemo
vam ih navesti; ali podnipošto nekažemo, da bi
bilo dobro da ti razmjeri i kod vas vladaju. O-
bično uzeto je od gospodarā pravilo, da na pse-
ničnom zemljištu I razreda razmjer izmedju kr-
mnog bilja i trgovačkog bilja (žitarica, sočivnica
itd. itd.) stoji kao 33:66 to jest, da se na 33 je-
dnaka diela zemljišta goji krmno bilje, a na 66
djelova trgovinskog bilje. — Ovak ista razmjer na
lošim zemljama stoji protivno, to jest kao 66:33, te
se na 66 po sto površine goji krmno bilje, a na
33 po sto trgovinsko. Za zemljište srednje do-
broće, kako što su ječmena zemljišta II razreda,
kao 50:50, ali uz ovaj razmjer hotjelo bi se da
45 do 85 centi siena (livadna) nadomjesti 1
hektar oranice, na kojoj bi se inače gojila krma.
Svakako je priličnije, da će sa 1 hektarom krmnog
bilja, kojim će se pokrmiti domaće blago, ma-
nje štetovati snagi zemljišta, no sa 1 hektarom
trgovinskog bilja. A kad je da se opredijeli sta-
tistika imanja, onda su ti odnosaji, na opredjelje-
nje stanja vehoma dobri. Pri opredjeljivanju o-
vih odnosaja pazi se na snagu zemljišta, da ona
nemalaksa; riedko se kad uzima u obzir snaga
što priraćuje raztroškom rudā ili bolje stvar-
njem soli, jer se taj prirast nemože tačno pro-
računati. Toliko put su trgovački i mjestni o-
dnosaji takovi, da se na te odnosaje nemože
niti osvrćati, te se goji trgovinsko bilje po volji
bez ikakova razmjera. Nu u ovakovu slučaju
uzdrži se redovitost i snaga zemlje pomoću u-
mjernih gojiva. Još je napomenuti, da pri opre-
djelivanju odnosaja izmedju krmnog i trgovin-
skog bilja, valja uvijek tačno znati, kakovo je
to krmno bilje, koje se goji, pošto i kod krmnog
bilja je razlika vehoma velika. Ta n. p. nije sve
isto, goje li se livadne trave, zeleni kukuruz ili
turmips (repa). Isto tako sasvim drugčije trpi
snaga zemlje gojili se burag, jali zob. Imali uz
imajući izobilje livada, onda se krmno bilje za-
mjenjuje sienom od livada; nu ni na ovaj način,
rudna se snaga zemlje nepovećava, jer se de
facto ništa nenavadjā. Sami vidite kako je teško
bez potpunog poznavanja uplivajućih čimbenika
ustanoviti tačan odnosaj. Ti se odnosaji nedadu
u skrižaljki kakovoj poredati, niti tačnim bro-
jevim označiti; hoće se puno nauke, i dobro
poznatati uplivajuće faktore, pa je stvar odmah
riešena. - b -

B. Nova pitanja.

66. Koji je najbolji gustomjer? Rekoše mi onaj
gleucometar Guyota. Kako se rabi?

D. M. u Ž. (Makarsku).

Ima puno gustomjera (gleucometra) te se
kao najbolji računa onaj
Babov i Guyotov; neki hvale
u velike onoga Beaumē-a,
Oeschela, Chevallera, Cadet
de Vaux itd, ali nam je
priznati, da je za naše o-
kolnosti Babov najshodniji,
jer je vehoma jednostavan.
Istina da i Guyotov nije
jako komplikovan, ali ona
tri stupca pometaju čovjeka
koji nije vehoma vješt. Evo
vam u kratko naputka. Ba-
bovim gustomjerom, možete
odmah znati koliko vam je
sećera u mastu. Uzmite ma-
sta, koji još nije vrio, procjedite ga kroz komad
krpe, da krupnije zaostane, pa mjerite gustomje-
rom. On gustomjer manje tone tim je mast
bolji, jer gušći; pošto ima više sladora u sebi
raztopljenā. Babov gustomjer ima gori ništicu
a dole broj 32. Prostor je izmedju ništrice i naj-
većeg broje razdjeljen na jednake dielove, koji
su označeni brojevima. Postavimo da smo uronili
gustomjer u mast, on se nakon nekoliko vre-



Slika 73. Vaga za kuću
porabu.

menā ustavi na crtu, koja je označena brojem
18. Ako je toplina masta u tom času od 17.5
stupnjeva C, onda ima mast 18 po sto sladora
u sebi raztopljenā. Na toplinu valja tačno paziti,
jer je Babo proračunao na 17.5 C. topline. Gu-
yotov gleucometar ili gustomjer, ima isti temelj
i sastav, kao onaj Babov; samo što u grlu ima
3 stupca na kojim su crtam označeni razni stu-
pnjevi. Ima stupac na plavu papiru, on je ozna-
čen sa A, a kaže specifičnu težinu masta; stu-
pac na žutoj hartiji označen sa B kaže mješavinu
sladora, a stupac na bijeloj hartiji označen sa C
kaže postotke alkohola u vinu, kad mast sa sv-
jim sladrom prevrije. Guyotov gustomjer kaže
tačno ako mast ima 15° C. topline. Evo primjera:
neka je specifična težina masta 15, t. j. na pla-
voj hartiji mast oblieva crticu 15, ogor račun-
najuć, jer i ovaj, kao svi gustomjeri imade ni-
šticu gori. Na žutoj hartiji kaže 26 $\frac{1}{10}$ t. j. da
ima u mastu 26 i $\frac{1}{10}$ po sto sladora. Na har-
tiji bijeloj oblievat će crticu 17, a to znači da kad
taj mast od 26 i $\frac{1}{10}$ po sto sladora prevrije,
imat će vino 17 alkohola (žesta, vinovice) u
objemu. Dakle vidite, da je sasvim lahko raditi
sa gustomjerom. T. F.

C. Nova pitanja.

67. Na koji način, da pobudim u životinji
spolni nagon? L. Split.

68. Imali koje sredstvo proti plesnu?

M. V. u P. (Zadar).

69. Kako da zasadi živicu, koje grmlje ili
drveće da sadim i kada?

x - x Primorje.

Savjeti

Znat vladati sam sobom, to ti je jedina
prava sloboda, koju čovjek može da uživa.

Perthes.

Pravi temelj čudorednog života našeg vre-
mena, treba da budu pravica i umjerenost; pošto-
vanje svačijeg prava, i sposobnost da svak na-
stoji za se.

Stuart-Mill

Nije li pristojno, načini. Nije li istinito,
negovori. Tvojih nagona budi gospodar.

Marc Aurelij.

Najplemenitije djelo, pače cilj ljudskog
života, nijeli zar vladati, izpravljati i podizati
svoju narav? Ovo djelo imalo bi započeti, odkad
čovjek stane na razbor, pa do smrti trajati.

D'Azeglio

Nek svak poštuje sama sebe, svoje tijelo,
svoju pamet, svoj značaj. Poštovanje samog sebe,
uz potaknuće vlastitog ponosa, najprvo je do-
prinelo bolju. Smiles.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tek. god. 1892.

Gospoia: Rutjenković E. - Magnojević - Jeko-
vić P. - Kotor - Jadrović P. - Pontadura - Mirčeta
J. - Stanković - Pisevoli A. - Sale - Mlikotin A. -
Lukšić - Matić B. - Osajnik - Baran Ožegović L. -
Guščerovec - Milić A. - Prugovo - Račeta I. - Kotor -
Bilić E. - Knin - Pera M. Imotski.

— Slavni „Consolato Germanico“ - Gravosa (Novi
predbrojnik) - Zahilježeno od 1 rujna t. g.

— Gosp. F. J. - Matković. Idu dobro, kako vi
pišete. Zdravo!

— Gosp. P. Š. - Doći će sve vremenom, ustr-
pita se.

— Gosp. D. Dolić - Broj 16 odposlan. Zdravo!

— Gosp. Franetović O. D. - Korčula - Obrnuli
smo.

— Gosp. Anzelinović Š. - Drvenik - Za sjemenje
je kasno, ipak odposlali smo što smo mogli. Kutija je
načeta, a jablane na jesen.

— Gosp. M. D. - Živogošće - Mi znamo da su
ona gospoda Niemoi nepouzdana, ali kad je teško kod
drugih naći sve kao kod njih. Naručili smo gustomjer
u gospodina Lenoir i Forster u Beču. Tko zna da so-
vim budemo sretniji. Broja 6 nemamo nijednoga u za-
lihi; zapitali ćemo od koga drugog i po mogućnosti
poslati ćemo.

Gosp. Markov Š. Murter - Obćina T. zlo čini, što
uemetne poljske strake, a obćina S. mora da vam o-
sjegura imovinu. Ali to su pravnička pitanja, o kojim
se mi ne bavimo. Glede zadnje vaše, znajte, da je neka
pravila narod ustanovio na temelju iskustva. Nu sva nisu
dobra. Tako n. p. slobodno vam je kopati vrle i pred
i po S. Lovri, jer sveti Lovre nije most, koji se samo
onog dana može proći. A isto tako da sijete zelje na
žezin Velike Guspe. Kopajte kad je vrijeme, a sijte
kad vrijeme dopušta i prije i po Velkoj Gospi t. j.
dok kiša namokne. Repu ima jednu 50 vrst i više.
Da ste zdravo!



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vješta uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 fer. na godinu, u Inozemstvu 7 franaka na godinu Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redu za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč. redak. Čiče računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravlja se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju. Predbrojba je obavezna za godinu dana a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Rujna 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Rujna 1882.

Dobre nade.

Naš upravitelj, za svog boravka u Trstu, dogovarao se je ovih dana sa upravom „Assicurazioni Generali“ o provedbi osiguranja proti krupi u Dalmaciji. Uprava „Assicurazioni“ dala se nagovoriti, te je danas vehoma razpoložena za stvar. No da se do te provedbe dodje, potrebno je da se najprije ustanovi postotak osiguranja t. j. koliko će se po sto morat plaćati za svaku sto fiorina osiguranih protiv krupi.

Pošto se ovi postotci ustanovljavaju na temelju podataka toli o množini posjednika koji će godimice poprieko uzeto osiguravati svoje vinograde, koliko od kvara kojeg nanaša krupa u okolici: hoće o tomu uprava „Assicurazioni Generali“ da se točno obavjesti.

Uprava Gospodarskog Poučnika preuzima stvar na se; nu pošto se bez sveobće pripomoći do točnih zaključaka nemože doći, hoće se da nam i obćine i pojedinci budu pri ruci.

Predbježno trebue da nam svaka obćina javi:

- 1, koje predjele u njezinoj okolici, potukla je krupa za zadnjih deset godina. Ako je moguće valja naznačiti točno godinu, mjesec i dan;
- 2, koje je snage bila krupa, i dali je naniela puno štete;
- 3, Jesuli vinogradi na okupu ili su raztrkani. Napokon:
- 4, koliko vinogradara njezine okolice namjerava osigurati proti krupi.

Istina, da na ovo zadnje pitanje bit će teško odgovoriti točno, ali barem sudeć iz raz-

položenja dotičnih vinogradara, poprieko naznačiti je taj broj.

Mi obećajemo s naše strane žrtvovati svaku, neka samo pojedinci i obćine sa svoje strane učine svoju, a ono će se do godine moći i u Dalmaciji osiguravati proti krupi. Dakle na rad, pa će se udovoljiti i potrebi i želji naših vinogradara!

Bolesti masline.

VI.

9. *Opušina* zovu naši težaci kad odpada resa i cvieće. Toliko se put prikaže obilno rese, sva se maslina bieli, kad kašnje nestade rese, nema ploda. Ovoj bolesti, ako ju baš bolest možemo zvati, uzrokom je nagla promjena topline, pa i ona topla južina, koja kadšto puše proljećem. Petlje rese su jako niežne, pa osjete naglu promjenu topline, uhvenu i odpadnu. Isto ih tako popari južnjak vjetar; po toplu južnjaku, vide se rese pocrnjele, kao da su toplom vodom poparene. Neki tvrde da maslini, ako bujno tjera lahko poodpada resa, a drugi da ako je lani maslina rodila obilno, da će joj, jer iznemogla po lanjskom plodu, ljetos poodpadati cvieće; ni jedna ni druga od ovih tvrdnja nisu temeljite. Ako maslina daje rese obilno, to je znak da ima hrane da hrani plod od zameta do zrijenja; a da prebujnoj maslini uhvene resa, to nema nikakova temelja; ako ima preobilno rese, izčistić će se nešto, ali će toga mnogo i ostati.

10. *Da plod odpada* prije no što uzrije vidja se jako često. Dok je u doba kojekakva zarezanika odpada, to si čovjek zna tumačiti i dužnost mu je da ga utamani; ali često neznaš pravog uzroka, s čega masline odpadaju još zelene, niti im znaš pomoći. Neki tvrde da je toj padavici uzrokom nagla promjena topline. I zbilja okušalo se da nakon dugotrajna vlažna i

studenata vremena masline odpadaju; sva je dakle prilika da neodpadaju radi vlage, niti radi studeni, nego radi toga, što neimaju dovoljno topline za svoj razvitak.

S nedostatka topline osujeti se njihov razvoj, oslabe, pa dok malo jači vjetar okrene, one padaju, kao da ih tko kida. Ovoj nevolji nema lieka. Gdje se ova bolest pojavlja, tu je najbolje negovati masline.

11. *Tajnocvjetnih nametnica* ima koje žive na stablu, obićno na deblu i granju nad zemljom i nekih koje žive pod zemljom na žilam. Opaziti je na maslinam u vlažnom položaju gdje koju vrst mahovine (muschus), u toplijim predjelima vide se crni, pepelasto - crvenkasti i crni lišaji. Ako se nametnice baš i neuhde jako maslini, svakako su znak, da je maslina slaba i da se slabo njeguje; u takovu slučaju dužan je gojitelj do potrebe izčistiti maslinu, a svakako pružiti joj djubrem dobre priugotovljene hrane. Također se preporučuje češće strugalom ostrugati mahovinu i lišaje, jer tim ostaje čista kora, pa joj je laglje primati zraka u se.

Na žilam pojavlja se jedna tajnocvjetna nametnica iz roda gljiva. U početku misli se da ona gotovo ubija maslinu i da je kužna, te da se razprostire od masline do masline, da sva uništi žile, pa sav maslinik pogine. Ova tvrdnja je bila pretjerana. Ona biela ili žuta gljivica, koja se nalazi na korenju, neživi na uštrb žila, već se tamo naseljuje, jer su žile pregnjile. Razplodjuje se doduše jako obilno, ali ako su žile zdrave, to da je sve na miljune njih neće nahuditi maslini ni za dlaku. Svakako savjetuje se, da kad se za obradivanja nadodje na žilu, koja je biela ili žuta od takovih gljivica, da ju se odreže, pa izgori.

12. *Čadjavica* je bolest masline kod nas jako obićna, a prouzrokuje ju svojim ubodoim zareznic imenom *Coccus Kermes*.

Ovih zareznika žive mnogo na maslini, pa bodu maslinu, da curi iz nje sok. Oni se hrane ovim sokom, pa jer sprovode vas svoj život na maslini, i svoje masline uzmetine ostavljaju

PODLISTAK.

O njegovanju bolestnika.

(Konac. Vidi broj 19).

U Engleškoj imade gospojinsko društvo, koje nema druge svrhe već pohađati bolestnike i davati im cvieća. Tko je bio jednom bolestan zna koliko razveseli kita cvieća.

Priroda nam je blagohotna, uz malo pomnje ima kod nas preko sve godine cvieća: koliko bi se bolestnika utješilo, kad bi se kod nas ustrojilo društvo u tu svrhu?

Naravski je, da u obće bolestnik leži u onoj sobi u kojoj je obolio i kojom razpolaze. Primjetit ćemo ipak, da nije dobro da više osoba spava u sobi u kojoj je bolestnik. Tko može neka smjesti bolestnika u zračnu, čistu, svjetlu i prostranu sobu. Ni puno svjetla, ni velik mrak neprija bolestniku. Nek svjetlo neudara u oči; kod nekih bolesti to je jako štetno, jer svjetlo na oči draži jako bolesti moždanu, zivača, koje, kao što i sve bolesti na koži hoće malo svjetla. U takovu slučaju neka sa prozornicam uredi svjetlost.

I svieća u večer neka ne smješta tako, da nesvjetli bolestniku u oči. Neču ništa napomenuti o većini težačkih koliba, gdje je s jedne strane postelja, na sriedi komin (ognjište), a s druge strane osjek za blago.

Nek svak nastoji da odieli svoj stan od staje, a priošiti komin od postelje, jer inače za bolesti u toj kući, naopako i bolestniku i ukućanom.

Rečeno je: neka je zrak u sobi vavjek sviež i čist. U tu svrhu red je zračiti sobu. I pri toj radnji kao svemu, neka njegovatelj radi po ljekarevu savjetu. Ako ljekar dopušta da se otvore prozori, dobro dobrim, inače zračiti je na koji drugi način. Ako to okolnosti dopuštaju, najbolje je prozračiti predsoblje ili tik stojeću sobu, pa otvoriti vrata od bolestnikove sobe, da se zrak jedne i druge sobe pomješa.

U sobam u kojima ima peć (stufa) može se prozračiti, ako se drže otvorena vrata od peći. Nu na kojimudrago se način zračila soba, neka se vavjek ima obzira na bolestnika. Jeli bolestnik potan, tad se nesmeje zračiti, a za zračnja neka nema promaha. Promaha je gotova ako su vrata i prozor, ili prozor i vrata od peći u isto doba otvoreni, a isto tako nastaje promaha, ako se tko šeta po sobi. Bolestnik nesmeje ležati na promahi niti da ga promaha dohvati, jer mu to može vehoma nahuditi; ako nije moguće promahu zaprječiti, tada je obraniti bolestnika. U tu svrhu neka se pokrije po glavi, ili pak zastorom odkloniti je pramahu od njega.

Da zrak bude čist hoće se čistoće. Neka nestoje u bolestnikovoj sobi njegove izmetine,

niti nečisto rublje, neka nedolazi u sobu puno osoba i neka se puno nezaadrže, neka nitko nepuši, nit iz obližnje sobe ne dolazi dima, neka se ne drži u sobi mirisave ljekarije, niti druge smrdljive stvari.

Nesmjeli se radi hrdjava vremena otvoriti prozor, tad se čisti zrak na drugi način. Na malo žerave izgori se malo gluhača ili gdje koju smričku ili se užareno željezo polije čistom vinovicom (alcoholom), ili se progori malo tamnjana, sećera ili koju drugu tvar koja goreć jako miriši. Neki drže u sobi u zdjelici zagašena vapna, da upija ugljenu kiselinu, koja se razvija disanjem, a drugi umoče komad spužve u jaku kvasinu pa ju ovise ili drže na plitici. Sva ova sredstva rabiti je privolam i znanjem liječnika, bud često put moći će se rabiti jedno sredstvo a ne drugo prama stanju bolestnika. Toliko put nema u zraku dovoljno vlage, a to upaze odmah sučijavi i oni kojima je živčevlje bolestno ili razdraženo. Vlaga zraku daje se na brzo, držeći u sobi posudu mlačne vode. Voda pretvara se u paru da zasiti suh zrak.

Ako je zrak sam jako topao, tad ga je hladiti. U tu svrhu drži se u sobi vidrica studene vode: ova voda upija toplinu zraka; nu pošto se zrak životnom toplinom svedjer grije, izmjenjivati je vodu često.

na. Mojoj, maslina mjestimice izgleda, kao da je čadom namazana. Gubitkom soka trpi maslina jako mnogo, ali to bi još mogla podneti, nego na njenu nesreću ove izmetine su izvrstna hrana bilini *Torola oleae* ili *Antennina olearium*, kako ju biljoznanci zovu.

Ova bilina se tako naseljuje, pa ubatali maslinu tako, da najzad podleže. Najbolje ćeš ovom doskočiti, ako budeš ubijao zarezničke. Proti njima rabi se ukropina od prekuhana lišća od patlićana (pomidoro) ili mazanje vapnim mliekom. C.

O Pčelam.

Jedan od najvrstnijih Amerikanskih pčelogojaca, gospodin Doolittle, piše u *American bee journal* o umjetnim i naravnim rojevima sljedeće: „Neka su ulišta, priredjena petnaestak dana pred obćom cvatnjom. Sve naravske rojeve, koji odlete pred tom petnaestinom, ja spremam u košnicu sa praznim saćem, a 8 dana kasnije dodam košnicici odjel za med. One rojeve koji odlete 5 dana kasnije spojim dva a dva skupa, i postavim odmah ozgar odjel za med. Ako nije uharo spajati rojeve, onda držim svaki pojedini roj neko vrijeme o sebi, pa ga onda smjestim na mjesto gdje je stalo ulište, koje se još nije rojilo, a ovog ponamjestim odalje. Pčele koje se vraćaju spaše zalitaju u novo ulište, te ga jačaju. I ovim rajevim dajem prazno saće i prostor za med.

Na ovaj način svaki naravski roj dosta je jak, da se obilnom pašom podpuno okoristi.

Kad spojim dva roja, te hoću da ih smjestim, na mjesto gdje je stalo jedno od ulišta iz kojih su se rojile, onda jednu od dviju matica dodam ulištu, koji odstupa mjesto.

Osam dana poslije neg je odletio prvi roj, ja otvorim ulište, da se uvjerim, da je matica rođena, i da izvadim sve matične stanice eda zabranim daljnje rojenje.

Ako mi se hoće matiča, onda smjestim ove stanice u središte. Ako se odstrane matične stanice prije neg se rodila kraljica, onda radilice, ter ima ličinka, sagrade novih matičnih stanica, a one koje se je prenio, zanemare. Deset dana pred glavnom cvatnjom, ja pravim umjetnih rojeva iz ulišta, koji se nisu od sebe rojili. U tu svrhu napunim jednu praznu košnicu praznim saćem i dodam joj odmah prostor za med, pa ju smjestim, na mjesto ulišta, koje se nije rojilo. Kad sam ovim gotov, vadim okviric po okviric iz ulišta kojeg sam premjestio, te stresem pčele pred ulazom praznog ulišta i nastojim da se matica unutra zavuče. Ipak sa jednog okvirica u kojem je mlado leglo neotresem pčele. Iz ovog legla razvit će se matiča, koje se čuvaju uporabljaju po volji. Ovo prazno saće smjesti se opet u košnicu iz koje se je izvadilo, pa se istu postavi na mjesto, gdje je stalo jedno ulište iz kojeg se nisu još rojile.

Na ovaj način nijedna od mojih košnica neroji se za najveće cvatnje; jer da se tad roji, izgubio bi najljepše doba sabiranja.

Saće sa mladim leglom, koje nisam otrešao smjestim gdje god u središte, ali prije izvadim ono saće (okviric) na kojem je oplodjena matica sa svojim leglom i radilicam. Ovaj okviric ovjesim medj saćem, iz kojeg su bile otrešene pčele, a ovo je saće one košnice, koja je zauzela mjesto jedne druge. Ono malo pčela što ostane na okviricu obrani maticu proti radilicam, koje se vraćaju spaše, te bi ju dok se nesprijatelje vehoma lahko ubile.

Zapriečiti rojenje za obće cvatnje jest jedini način, kojim se prisile pčele da rade u odijelu za med, a svi iskusni pčelari znadu, da nagon za rojenjem prouzroči tromost i uzrokom je da pčele nesakupljaju, i da je rojenje jedini uzrok radšta nam za obilne paše, ostane odjel za med prazan.

Svaštice.

Zelena čorba je jedna od od najobljubljenijih čorba i pravi se na jednostavni način. Najprije se izpere povrće pa izreže na sitno:

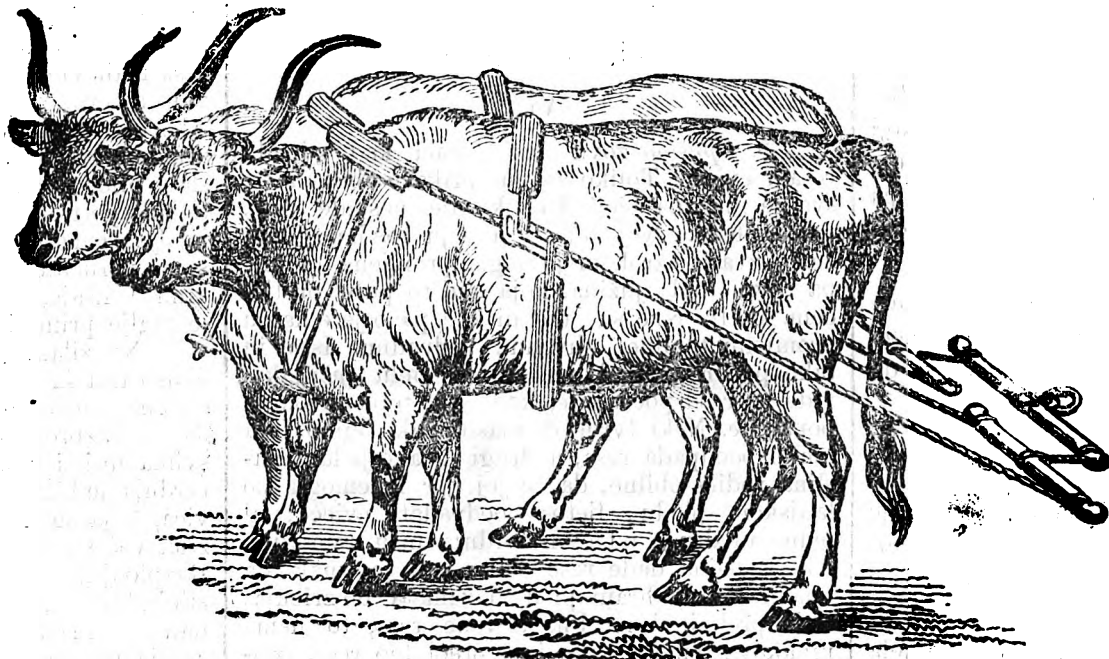
Uz to uzme se masla, po kojem se pospe brašna pa stavi na vatru dok se poprži. Ovako poprženom maslu dodaš povrće, pa onda sve dobro izmiešaš dolievajući juhe. Zatim kuha se sve skupa pol ure; onda se osoli, pa doda malo *Liebigova extracta* od mesa i posao je gotov. Puno je bolja čorba ako se ubije žutance od jaja u malo stulene juhe, pa to primješa pri no što će se čorba vaditi. Bud je ovakova čorba preveć jušna, izreže se na sitno jednu zemicu, stavi se taj kruh kraj vatre da se osuši, pa se tih komadića primješava.

* * *

Da ti do kasna zdravih krumpira bude u kući postupaj na sljedeći način. Isperi krumpir, pa ga pomoću krtola ili mrieže drži 4 do 6 sekunda (trenutaka) u vrieloj (kipućoj) vodi. Bolja je je slana voda od kišnice. Ovako poparene krumpire raztri po tavanu na tanko da se suše; naravski ostavi prozore otvorene da je promahe. Suhi kad su, čuvaj ih u zasjeni, a ono jer im klica poparena, te nemogu proklijati, ostanu do kasnog ljeta zdravi.

* * *

Friško piće za žege. Pučko poučni Pariški list *La science pour tous* preporuča svojim čitaocim piće, koje sastoji iz kave, sećera, rakije i vode, te tvrdi da to piće tješi žeđu i kriepi. Evo kako se pravi: Uzme se 100 gramâ same ljene kave, 50 grama sećera, 80 grama rakije (žeste) i 2 litre vode. Najprije se skuha kavu na običajni način u ona dva litra vode, pa se dodade žestu i slador.



Slika 74. Jaram za dvoprezu i jednoprezu.

Što se sada radi:

U povrtnjaku. Ovo je mjesec presadjivanja; sve što ćeš da imaš povrća za zimu sve sada presadjuj. I lukovnjače zasadi, sadi još štrbku i salatu ozimu, a štrbku koja je ponarasila privezuj da požuti. Ako ti nije ovezulja onda ju pokrивaj. Ali nigda više no što ti treba, da nepregnije. Sabiraj sve vrsti sjemenja, koje još nisi sabrao. Sada si priredi štogod zelena pasulja za zimu, a i štogod graška ako nije prezdrilo. Zagrebi kardi i petrusimul da pobeli i omekša. Sad u obće prestaju radnje u vrtu, jer prvim kišam jesenskim namoči i zahlađi pa nije potreba zalivati.

U cvjetnjaku. Pripravljati se je zimi, te je redom presadjivati grmlje i cvieće u lonce ili u zakloništa. Sad je također rezati šibe za razplod, pa ih saditi u lance, ili ako se nema prostora dosta, onda sve naskup. Sad se mogu zasadjivati klice od klinčića, a tko ih je davno zasadio, te su im žile ponarastle, taj neka ih presadjuje. Sada doduše i cvieće pada, te izuzam ono neko jesensko grmlje što cvate, te zviedane, jurjice (dahlie), kadive, zine itd.: drugo cvieće ocvalo je. Njega cvieća na otvorenu polju prestaje, jer je sve napereno da se dade cvieću udobna mjesta preko zime.

Na polju. U rujnu je za zimsku sjetvu isto kao što veljače za ljetnu, i gospodaru biti je jako opazan, da svaku na svoje vrijeme priredi i pripravi. Kod nas na jugu u toplijim položajim radje da se malo kasni sjetvom, u studenijim i vlažnijim da se rani. Sjeme pred sjetvom izčistiti je dobro; ako je bojazni da je snietivo, onda se izpere u raztopini od modre galice, kako što je to na svoje vrijeme navedeno. Pokositi je po zadnji put djetelište. Ako vrijeme dopušta suši se na sieno, inače pravi se crno sieno, jer nepre-

stanom vlagom teško da se osuši. Tko goji topinambur (čičaku), taj neka pokosi zelinu, pa pokrmi ili napravi kiselo sieno, a gomolj neka ostane na polju do uporabe; t. j. kako ga trebaš onako ga kopaš, neobzirući se pri tom kakovo je vrijeme, jer i najjača zima nehudi mu ništa. Kukuruz je dobro prosušiti prije neg se orulja, toga radi neka su kukuruzane na vjetrenu mjestu. Sad dovršava žetva duhana. Našim predbrojnicim u Bosni-Hrcegovini preporučamo, da pri sušenju, razredjivanju i zamatanju postupaju jako oprezno. Neka negledaju toliko na množinu koliko na vrst. Ta vidili su kako u cieni veliku razliku od vrsti do vrsti pravi vlada kad kupuje, a svim onim uvjetim udovoljiti je sa malo pomnje. Sad se vade kasni krumpiri. Prije no što se sprema u podrum dobro ih je osušiti, da izgube nešto svoje vegetativne vode, pošto inače lahko pregniju. I repu je red, da se sahrani, no nju ne u podrumu već na polju. Najbolje je napraviti jamu 1/2 metra duboku, obložiti ju slamom, nagomilati u nju repe tako da je nad zemljom za 1 metar, pa pokriti slamom i naslagom zemlje od 15 do 30 centimetara. Zemlju valja nešto sabiti. Valja paziti da voda ne utiče unutra, jer utiče li voda onda sav posao badvava. Naj ovaj načinu nije repa izložena štetnom djelovanju mraza i sunca, suvišna voda isparuje isto, pa se užuiva zdrava i tečna do kasna proljeća.

Sad je vrijeme oranju. Prolaz iz plitke na duboku orbu neka je polahk. Sad kad vlada nudi orudja i ratila dobrih, neka se snjimi svak okoristi: nitko nezna koliko je laglje raditi i koliko se bolje radi dobrim i savršenim ratilom. Neka se ore prama

naravi zemlje, a brazda nek se vuče, kako pad zemlje hoće. Pri oranju paziti je vavjek da se izravna površina zemlje, i da s mjerom brazda zaprieči štetno djelovanje vode. Pošto dobar gospodar ore za ozimu dva puta, pa ako mu je uređena zemlja, onda ore jedanput uzduž a jedanput unakrst.

Na livadi. Sad je oklaštiti živice, da se do prolieća pomlade. Pokositi je zadnju otavu i na brzo osušiti ju, pa urediti jaruge, da otiče zimus voda.

U voćnjaku. Bere se još ono voća što ima, ali se više nesuši. Ono što se sad bere ili se vozi na trg na prodaju, ili se jede na kući. Sakupljeno sjeme od voćaka pročistiti i prirediti je za sjetvu. Plieviti je sjemenjake, izčistiti ih od suvišna broja grančica, da ih bude laglje proljećem navraćati.

U šumi. Sakupljati je popalo lišće; ako je do nasada živica prirediti je zemlju i sijati je sada. Ako je vremena može se zemlja i za druge šumske nasade priredjivati. Sad se tjeraju svinje u šumu.

U vinogradu. Sav posao u vinogradu sastoji u branju (trganju) groždja. Neće biti suvišno da još jednom napomenemo, da je brati zrelo groždje, da nije mješati bijelo sa crnim, ni zdravo sa gnjilim. Malo pomnje pri branju odlučuje mnogo o vrsti i dobroti vina. Isto ćemo primjetiti da nije dobro dolaziti sprtom na kacu, pa ju izprazniti, jer se tim meće u kacu mnogo nečisti, a osobito mnogo zemlje, koja se hvata pri vlažnu dnu sprte. Tko je običajan vaditi kolce i taklje, neka ih neraztrkava, nego neka ih baca na okup; kad su na o kupu laglje ih je složiti i užuvati do uporabe.

U podrumu. Neka bude sva pažnja vinogardareva obrnuta na mast. Neka nepušta da mu mast otvoreno vrie. Otvoreno vrienje nije dobro za naša vina pa bila ona crna ili žuta. Našim se vinim hoće treslovnome, a za otvorena vrienja stoji sav drop nad mastom, a u zraku se treslovina netopi. Naša crna vina traže u inozemstvu radi njihove crne masti; zatvorenim vrienjem, t. j. kad drop pliva u mastu, topi se crna boja, dočim ako je vrienje otvoreno pa se drop nadigne nad širom (tekućim mastom) onda se iz ljupina od zrnja nemože da topi crna boja, a vina postanu slabe boje, pa sve da su izvrstna teka i žestine, u inozemstvu a osobito Francuzi neće ih po ništo. Da je lahko držati drop pod mastom to svak znade, jer je dosta pritisnuti ga dnom jednim. Dobar vinogradar imade badnje u tu svrhu priredjene. Prevrio mast neka neleži dugo na dropu. Najbolje je dok prevrije otočiti, pa drop otiskati, jer ako je vrienje otvoreno drop

se lahko uzljuti pa svojo kiselocu priobči vinu; ako je zatvoreno vrienje, onda lahko da pregnjuje koje zrno, po svojoj gnjiloću jal priobči drugom zrnju, jal vinu. Neka mast odmah sav prevrije i dobro: nije dobro prekudati vrienje. Kod nas doduše nefali topline, ali gdje nema dosta topline, tu neka svak znađe da mast najbolje vrije izmedj 18 i 28 stupnja Celsiusa. Otok i otiskano vino metnuti je u čiste i sasvim zdrave bačve. Bud u vinu ostane iz prvine vavjek nešto ugljene kiseline, i bud se vrienje vavjek nešto vuče, toga radi nemogu se odmah dobro začepiti bačve. Ali ako se nemogu odmah začepiti čepom, nije dobro ni držati ih otvorene, ili mjesto čepa držati list lozovine; tko tako radi želi da mu se vino pokvari; dobar vinogradar ili začepi pamučinom, ili što je bolje začepi jednom zavnutom cievi od lima, stakla ili zemlje. Jedan kraj od cievi stoji za čep a drugi kraj svršava u pliticu u kojoj ima vode. Kroz ciev i kroz vodu izlazi ugljena kiselina, dočim zrak koji kvari vino nemože do njega.

Pomnja pri radnji i čistoća glavni su uvjeti da vino bude dobro.

U Staji neka se pomnjivo prodje iz zelene na suhu krmu. Za vlažna, kišna i studena vremena radje da je blago u staji, jer se na dvoru lahko prehladi. Sad je i tegleće i tovarno blago u naporu, neka mu nefali dobre hrane, a i orma neka mu je dobra, remenje neka je namazano. Konjim neka neuzfali gunjac, kojim ih je pokrivati.

DOPIS

Trst, 10 rujna 1882.

I naše posestrime Bosna i Hrcgovina zastupane su na Tršćanskoj izložbi.

Mnogi koji posjećaju izložbu ostaju iznabušeni na orientalni muzej, koji zauzima svu gornju galeriju sgrada Broj 1.

Neću vam potanko opisivati pojedine izložene predmete, jer kad sam rekao, da Bosna i Hrcgovina predstavlja jedan, orientalni muzej *en miniature*, ili jedan *Bazar*, kakovih se samo u Carigradu vidja, rekao sam sve; nego ću uzeti stvar na skup, da vam predstavim stanje tih dviju pokrajina.

Sve da se pretpostavi, da su za izložbu bolje stvari izabrane, mora se na prvi mah priznati, da su Bosna i Hrcgovina na surovinam dvie vehoma bogate zemlje.

Bogatstvo tih zemalja, leži ponajviše u rudaram, ali i zemljotežtvu i stočarstvu igraju jednu od glavnih uloga.

Sve rude u obće obilno su zastupane, ali kovina mora da je u utrobi Bosne-Hrcgovine izobilj.

Danas ima tamo, podpuno uredjenih rudara, ali još mora da se otvori i rudara željeznih i olovnih, i drugih. Uz ugljen i lignit, vidi se pirit, trachit, kromit i drugih korisnih ruda, te kao kruna svih tih raznobojnih i raznovrstnih ruda vidi se stiva (*schiuma di mare*) i gdje koji komadić jantra.

I rudnih voda ima Bosna izobilj. O tim vodam danas još nemože se izreći suda, jer nisu izražene njihove ljebene sastojine, niti je poznato njihovo ljebeno djelovanje; ali svakako sudeć po broju staklenica ima ih mnogo, te će do mala iz tih voda crpiti te zemlje velike koristi. — Žitija je puno vrstih izloženo, najviše ima pšenice i ječma, te neke vrsti biole pšenice i modroge ječma jesu ljepota proizvođa te vrsti. Grjehota, da nije i kazano koliko Bosna godimice svake pojedine vrsti žita proizvodja i koliko se na kući proizvodja, a koliko se daje izvesti i kojim putem.

Stara je trgovina koža u Bosni i Hrcgovini, a od broja koža što se izvadja, lahko je suditi, kako je zamašno i stočarstvo. I na izložbi ima svakovrstnih koža, ali nisu strojene, a to je znak, da u tim zemljama neznatko strojiti kože. Pošto ima obilj i kestenā i hrastovā i ruja, a bud se treslovinom njihove kore stroje kože, čemu se ne osnuje tvornica za strojenje koža?

Orudje za poljoteštvo je jako primitivno, i sbilja, kad bi se na onim zemljama drugdje gospodarilo, morali bi se dohodoci podvostručiti. U Bosni kosi se kosom, vrše se, i vije na vjetru žitija, p. stroju, kosilu, o mlatilu i čistilu

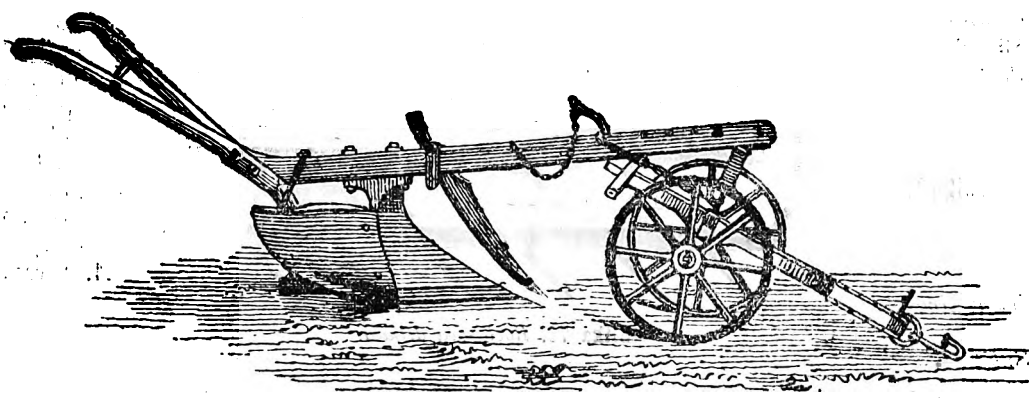
nema se reć bi u zemlji ni pojama. Puste dagnube, da se ljetina za trg priredi!

Nego s druge strane opet nije Bosna-Hrcgovina zaostala domaćim obrtom. Osobito je obilj izloženo tkanina suknenih i prtenih — ima sagova finih, a i fina platna, tanko tkana.

Najbolji je dokaz da ta grana domaćeg obrta cvate. Nego dok se surovina za sukneninu (vuna) proizvodja kod kuće, jer to dokazuje izložena vuna (jako proste vrsti) i predja, dosta dobro sučena — nepojmi se odkud se uvadja u Bosnu lanena i konopljena vlaknina, jer u izložbi o tim bilinama nema ni pojma, a u koliko znamo i negoje se u tih zemaljah. Čemu se gojitba ta neuvede i nepromakne? A isto tako i vočarstvo. Bosna-Hrcgovina ima obilje šljivika, i nešto krušaka, a od drugog veća po gotovo ništa, a i šljive i kruške negoje se, ko što bi se moralo. Promaknuti tu granu gospodarstva bilo bi svakako korisno, tim više da Bosna-Hrcgovina počne dandanas jako malo šljivovica. Sve šljive izvadja se suhe, a suše se kao za Adama.

Inteligenciju svoju pokazuju žene u vezivu. Ima tako liepo navezena rublja, da bi čovjek posumnjao to je opalo s ruku koje Pariške modistice. Niti je manje inteligentan muški spol. Ima tu svakovrstnog orudja i posudja drvena, i sve je vehoma fino izrezano, ima mnogo toga što je prosto, ali iz svega vidi se, da nefali temelj, da je tu narav u prilog, te da bi se sa malo pomnje i nauke ta sitničarska industrija mogla na veliko razviti, jer sve izložene stvari odlikuju se nekakovom osebinom, koja ih karakterizira i razlikuje od drugih europejskih sitničarskih radnja.

Što svakoga čudi jest, da narod u svojoj primitivnosti toliko izobražen i darovit, nepozna pletiva. Pletiva slamom, šibljem i t. d. reć bi da se u Bosni nepoznađu, jer ga izložena nema, ili ako se baš pozna to je tako na malo da nije vriedno spomena.



Slika 75. Hohenheimski plug.

Bosna i Hrcgovina su svakako bogate zemlje, bogate po naravi, bogate po svojim surovinam, bogate po naravskoj inteligenciji naroda. U tim zemljama lahko je zabrazdati novom stazom, stazom napredka i blagoslova.

Neka se podupre domaći obrt i nastoji da se kod kuće priređuju surovine, a ono Bosni sunce blagostanja nije daleko; a da to sunce brzo grane hoće se podučavati narod u novosti, a u onom što zna usavršiti ga.

Naravskoj inteligenciji hoće se nauke, ali temeljite nauke u učioni. Učionā Bosni, gospodarskih i obrtničkih učiona, a tad će Bosna punim pravom bit ponosna.

AETHYLL.

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika“

Jaram za jedno i dvopregu. Hrdjavi jarmovi, koji su se dosad rabili, jer malo praktični i jer su žuljali volovom na vratu, te bili nespretni pri oranju, potakli su naše c. k. namjestništvo, da daje sagraditi boljih, jednostavnijih jarmova koji odgovaraju sasvim našim potrebama. Mi smo tu radostnu viest već javili u našem zadnjem broju, a evo danas donosimo sliku e da si naši čitaoci stvar zorno predstave. Jaram je u dva diela, ili bolje rekuć svaki se vol zaprežava o sebi. Sav jaram je iz čvrsta drva, te je tako izgledjeno, da nemože da žulja. Da jaram neigra po blagu, te da nedere na rebrim i da se snaga negubi ide preko hrbta pojarmica. Metnuti i snimiti jaram je posao lahk, jer kako se na slici izpod vrata vidi, priredjena je na daščici luknjica u kojoj se kolac zavuče i pričvrsti. Nemamo dosta rieči, da svakome preporučimo što toplije ovaj jaram, i to tim više što ga preuzvišeno

c. k. namjestništvo daje za obaljenu cenn. Dvostruki jaram kakova se vidi na našoj slici 74 strana 2, ali bez uža, stoji samo dva fiorina i 40 novč. Novce poslati je unaprijed c. k. namjestništvu u Zadru.

Hohenheimski plug. I ovo je jedno izvrstno ratilo koje je namjestništvo dalo izraditi, da izgoni naše proste i nespretnne plugove i ralice, eda se boljim, lagljim a čvršćim ratilim, bude bolje obradjivala zemlja. Naša slika 75 na strani 3 predstavlja nam taj plug. On je sav iz željeza, izuzam gredelj, ručice i ornice.

Lemeš mu je od čvrstog čelika, a do ovog odgrnjača od dobra kovana željeza. Ortalo i plaz su pričvršćeni o kozlac, koji je takodjer od željeza. Kozlac pak je sa dva čvrsta šerafa (vide) pričvršćen o gredelj, kako se to jasno na slici vidi. Ručice su drvene, a pričvršćene su o plaz i gredelj, tako da se njimi daje plug vehoma lahko voditi i ravhati. Da se nerazkreće uzdrži ih komad gvozda. Ortalo, koje nalik noža stoji pred lemešom eda okomito reže brazdu pomično je, te se daje povišiti i snižiti. Ornice su o sebi, na pomičnom komadu gredelja, te prama tome ako su ove dublje ili plićije zakvače se bliže ili dalje na gredelju, jer gredelj ima 4 luknje, za koje ima željezni klin. Ovaj se pomiče po volji. Klin je uporište na gredelju; da se neizgubi privezan je lancem o gredelj. Plug je jednostavan, a vrlo praktičan i dobar. U slučaju da se pokvari ili izšteti koji komad može ga svaki naš kovač popraviti i do potrebe izraditi nova. Kad se pomisli da ovakav plug daje namjestništvo uz obaljenu cennu od samih 27 fiorina, nebi imao nijedan gospodar ni težak ostati a da ga nenabavi, pa sve da mu je na grlo štediti, jer čim bolje ratilo, tim bolje obradjena zemlja, a čim bolje obradjena, tim plodonosnija.

Roville-ova drljača, treće je ratilo, koje je namjestništvo dalo izraditi i koje prodaje za samih 20 fiorina.

Naša slika 76, strana 4, predstavlja nam tu drljaču. Kako se vidi ona je od čvrsta drva, vehoma pomnjivo izradjena. Zubovi su željezni maličak zavnuti, da se njom bude moglo raditi oštro i gladko. Imade 24 zuba, a na četiri ugla kakve o kojim se zakvači lanac. Kad je drljati oštro, onda je zakvačen lanac, kako se to na našoj slici vidi; ako je drljati gladko, onda se zakvači lanac o kvake, koje se vide na protivnoj strani. Kako je već rečeno namjestništvo daje ovakovu drljaču za samih 20 fiorina koje je unaprijed odposlati. Svaki gospodar koji si želi dobra, neka upotrebi ovu liepu zgodu, i neka nabavi

ova izvrstna ratila: doisto neće se za života pokajati.

Gospodarske Vjesti.

Častni gospodin I. Cipić imenovan je u odbor za međunarodni kongres proti trsnoj uši, koji će se održavati mjeseca studenog u Trstu.

Jučer su započela predavanja na dvogodišnjem ratarskom tečaju u Šibeniku. Počimlje se predavanjem o vinarstvu i vinogradarstvu, te se o tom odmah izvadja dotične praktične radnje.

Ovih dana Hrcgovacki šumarski ured razprodaja na javnoj dražbi šiszarke iz Hrcgovackih hrastovih šuma.

„Nacrt poljodjelskih sgradja za unutarnje kotare Dalmatinske stastavili I. Cipić i d.r. B. Bortolotti.“ Ovo je ime knjižici, koju je ovo zadnje vrijeme izdalo ministarstvo za poljodjelstvo u Beču. Ciena joj je 30 novčica. Knjižica je vehoma liepa, te bi si ju morao svaki gospodar nabaviti.

Ovo zadnjih dana bilo je u Bosni hrdjavih vremena.

U prošlu sriedu kiša je naniela dosta štete vinogradima i putevima u okolici Zadarskoj. Čujemo da je i oko Splita bilo povodnja. Zlo za jematvu!

Po vjestim koje nam stižu iz Grčke ima vina više nego lani, jer je u pravo vrijeme sumporeno. A i ulja biti će puno u Grčkoj: skoro polovicu više od lani.

Vriedni gosp. R. Antunović putujući učitelj vinarstva imenovan je odbornikom u procjembenome odboru za procjenu vina izloženih u kolektivnoj Austrijskoj

izložbi vina na izložbi u Trstu. Dok se radujemo s gosp. Antunovićem za izbor, veseli nas da ćemo imati osobu, koja će saati iztaknuti vrijednosti naših vina, a da budu prilično nagradjena. *)

Jemstva se u redu nastavlja, većina se boji kiše, ali je nade, da će okrenuti liepo vrijeme, te da će se u redu dotrgati. Zednje kiše meniele su ipak štete na nekim mjestim.

U Hrvatskoj rad vlage nemože groždje da zdrije, dapače u nekim mjestim hara oidium, a na drugim gnjije groždje.

Pišu nam iz Krvenika, da se kao izvrstan liek protiv upljava i raznim drugim crvim rabi tamo zipt (nicotina). Ako se samo jedanput namaže rana upljavana, ili kad su se već razvili crvi ziptom od lule, odmah će se naduti i pokrepat će. J. I.

Brzjavljaju nam iz Trsta:

Na voćarskoj izložbi uz ostale nagrade dobilo je Šibensko groždje srebrnu kolajnu. U koliko nas veseli ova viest, tješi nas nada, da će se ovim otvoriti put trgovini s groždjem.

U Švajcarskoj pri obćem glasovanju zabačen je predlog o poveljam na obranu izuma, te je i unaprijed slobodno u Švajcarskoj patvoriti izume. Isto je tako zabačen predlog o slobodnom navrećanju ospicā, te je i unaprijed u Švajcarskoj svak zakonom obvezan navrnuti si ospice.

U Sarajevu ustrojila se i otyara se početkom buduće učionske godine ženska nastavna učiona za domaće gospodarstvo i kućanstvo. Primeju se u nju učenice, koje su navršile pučku učionu. Tečaj je trogodišnji. Kroz te tri godine moraju se ženskinje uvježbati u svim radnjam, koje u obićnom životu svakog dana do rukū dolaze. Program kojeg nam je prijatelj dostavio jako je liep, te se je od te ustanove dobru nadati. Mi smo u jednom uvodnom članku dokazali, da je potreba takove učione i kod nas u Dalmaciji, jer iskreno govoreć, ovim modernim uzgojem nemamo više gazdaricā. A koliko drugih stvari još treba nami. Ali vele da još nema dovoljno elementarne izobrazbe!

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

67. Na koji način da pobudim u životinjama spolni nagon?

L. — Split —

Najprije razvidite da bolest spolovila ne bude uzrokom tog mrtvila. Toliko se put nepojavlja spolni nagon za duže vremena, jer je životinja tjelesno slaba, a toliko put prtilost priedi, da se isti nagon razvije i pojavlja. Ako neobstoje ovi uzroci, onda će vam pomoći budete li češće prali studenom vodom sramne djelove; dočim i kretanje na zraku jako je koristno. Dobra, pitna, lahko probaviva hrana potiče spolni nagon. Ako ne bude pruditio ovim načinom, onda iztucite 16 gramā konopljena zrnja i prokuhajte ga u litar dobra mlieka, procjedite pozatim, pa dajte životinji. Liečnickih sredstva mogli bi takodjer rabiti: praha od popica (zlatarice muhe — cantlaridi) ili pak lišća od gluhača. Nu ova sredstva su zdravlju škodljiva, te prije no što se uporave bolje je sva druga zdravlju neškodljiva sredstva uporabiti. Ako je do uporabe praha od popica, onda neka se daje životinji 1 do 4 grama na dan i to raztopljeno u 1/2 litre mlieka. Nu opetujemo prahom od popica biti je vehoma oprezni, da se nepojavi koja unutarnja bolest na mokrećim ustrojim. — Gluhač se kuha, i jednostavnije je, a zdravlju manje štetno sredstvo. Izkuha se 10 do 30 gramā vrhovā u 1/2 lita vode, pa se procjedom zalije spolnu nagonu zamrla životinja. Ova sredstva upotrebe se 2 ili 3 dana, ostanu li bezkoristna, tada je radje zapustiti, jer se kod te životinje nepojavi više spolni nagon. dr Z.

68. Imali koje sredstvo proti pliesnu?

M. V. u P. — Zadar —

Najjednostavnije sredstvo proti pliesnu jest zrak i svjetlo. Dajte prostorijam u kojih vam

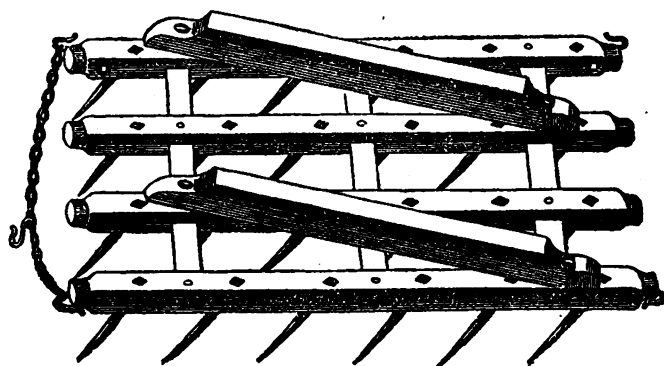
*) Doznajemo ovaj zadnji čas, da c. k. namjestništvo nije podielilo dopusta g. Antunoviću. Neznamo radšta. Znamo samo da bi gosp. Antunović u procjembenome odboru bio mogao puno doprijeti da se naša vina dobro i pravo procijene, dočim putujuć po pokrajini sada, kad je narod zaposlen jematvom, malo će si slušaocā moć svojimi predavanji priškrbiti. Uredništvo.

pliesan raste, zraka i svjetla, a pliesna će nestati. No znam da ćete mi vi s druge primjeti, da to nije vavjek moguće, jer da nije vavjek ni položaj prostorije takav, da se to može učiniti, niti se može radi onog što se unutra drži. No ipak da se riešite pliesna zračiti vam je prostorije što je moguće više, pa onda otrati sa posudā i zidovā pliesan, a napokon namazajte ta mjesta sljedećim mazom. U 2 1/2 kilograma čiste solne kiseline pomješajte 1/4 litra obićnog kamena ulja (petroleuma) i dodajte odpadakā od zinka i to u komadiće. Sad pomnijom primiešavajte malo po malo vode. Neka vas nesmeta, što pjeni i što se dižu pare od solne kiseline; komadićā zinka i vode dodaje se dok svega bude u posudi jedno 6 do 8 litara. Ovaj se posao radi na otvorenu mjestu, n. p. u avliji ili na cesti, rabi se stara vidrica ili lonac, a pazi se za radnje da se neudiše onih zadušljivih para od solne kiseline. Ova smiesa leži kakova 24 sata, pa se onda njom mažu pliesniva mjesta. Ako se n. p. prostarija neda zračiti, onda se postupa drugčije. Uzme se stara vidrica pa solne kiseline i petroleuma kao što gori navedeno. Zatvore se dobro svi prozori te prostorije, metne se vidrica na sriedu sa solnom kiselinom i petroleumom na sriedi, pa se ulije 3 do 5 litara vode, baci se odmah i vrlo brzo u vidricu 2 kilograma komadićā od zinka, pa je odmah pobjeći iz te prostorije i zatvoriti dobro vrata. Pare koje se dižu zaduše pliesan (pliesan je gljivica). Nakon 2 ili 3 dana, kad su se one zadušljive pare razriedjile udje se u prostoriju i zračiti se koliko se može. Ovo su vam jedini načini, da se riešite pliesna. - d. -

69. Kako da zasadim živicu, koje grmlje ili drveće da rabim i kada?

X. X. — Primorje —

Sva je prilika da ćete vi zasadati mladu



Slika 76. Rovile-ova drljača.

živicu. U tu svrhu predpostavlja se ili da imate već uzgojenih dvo i trogodišnjih korenjaka, ili da imate još zelenih zebajućih mladica, od zadnjeg klastrenja, ili pak da ste sjemanjaka odgojili. Naznačite najpre mašklinom (lašunom) put kojim će živica, pa onda iskopajte 20 do 40 centimetara široku jamu, a neka vam je isto toliko duboka. Bude li slučajno dno od čvrste zemlje onda valja promašklinati, da bude rahlo. U ovu jamu položi se komad po komad, te se svaku pojedinu biljku zaspe zemljom onoliko, koliko njezina narav zahtjeva. Korenjake i sjemenjake do površ žila, mladice malko dublje. Pritisne sa nogom zemlja oko žila. Kad je sve zasadjeno ili barem ono što se za dan zasadi, zaliti je obilno u večer, i to ili sa vodom ili sa jušinom stajskom, ili sa mutežom iz konala. Na ovaj se način bolje i sigurnije poprmi a u isto vrijeme gnjoi se zemlja. Ni jušina ni voda iz konala nerabi se čista, ali vavjek razblažena vodom n. p. vidrica jušine, a dvie vidrice vode. Ako je vlažno vrijeme dosta je samo jedanput zalieti, nastade li suša tad je zalievati dok se nepoprmi. Gori vam nisam napomenuo, nu znajte da se živica nesadi nikad u jedan sam red, već u 2, 3 i čak 4 reda, a red je od reda 12 do 20 centimetara u razmaku. Dan danas sade se živice iz biela ili crna trna, iz trnovca, iz bagrena, divlje ruže, vrbe itd. Ponajviše sadi se trnovac, bagren, bieli trn i vrba; vrba osobito gdje je vlažno, jer se ljetorastim tjera liepa trgovina, pošto se rabe kao pletivo za košare itd. Najbolje je saditi kod nas gdje je suhlje jeseni, a na mjestim gdje je vlažnije i studenije proljeća. Svakako neka se izkopaju jame koji dan prije. Za proljetnu radnju jeseni, za jesensku koliko moguće prije.

B. Nova pitanja.

70. Namjeravam napraviti šetnicu (viale) kraj rieke, molim naznačiti mi koja sjenasta sta-

bla zato shodna, ljube vodu (osim eucalyptusa)? Odkud da ih nabavim?

M. P. u R. (Dubrovnik).

71. Može li se mlinom, kakav je na slici 61 broj 16 „G. P.“ mliti brašno na sitno za kruh? Ako ne, a onda molim naznačiti mi ako ima takav ručni mlin, pa odkud da ga nabavim i uz koju cieniu?

D. L. u M. (Cres)

72. Plug Hohenheimski jeli baš dobar za naše zemlje, da ga izmienimo našim drvenim i koliko mu se hoće tegleće silje za vući ga?

P. Š. u P. (Benkovac)

73. Koje je pasmine ovan najbolji za oplemenjivanje naših domaćih ovaca i za koliko ga je dobiti iz inozemstva?

P. Š. u P. (Benkovac)

74. Koje pasmine krava za naše predjele jest najbolja, najprikladnija i najjeftinija, i koliko bi vriedila; koliko bi se hrane potrošilo i bili se isplatio trošak?

P. Š. u P. (Benkovac)

75. Kako ću najbolje upotrebiti oturjnani drop, sad kad mi nakon uvedenog poreza na kotlove, skupocē drva i radnikā neide nikako u račun petenje rakijske?

T. D. u S. (Brač)

76. Na što mi je poglavito paziti pri uređenju staje (konjušnice) za četiri mazge.

T. D. u S. (Brač)

ANTE I MIJAT.

A. Naslušao sam se Mijate, da je izašao novi zakon, da kmeti već nedaju gospodarim dohodke sa kupovinā!

M. Tko ti je to rekao?

A. Sviet koji dolazi iz grada, kaže, da im je rekao jedan dvokat, da slobodno zanieću, a učinili im gospodar peticijun, da će ih on braniti.

M. To su, moj Ante, sve šurke, s kojih se može lako upast u napast i prekovratu. Ti znaš da Bogu božje, a gospodaru gospodarevo. Znali pak tko, da mu je krivo, nek se čuje na sudu, pa što sudac odluči: ali kraljev zakon nedopušta da se po sebi pravica kroji; jer tko bez suda pravdu kroji, pa da su pri njemu svi razlozi, opet ostaje krivac.

A. I razlog je; inače kud bi?

Savjeti.

Dužnost je sveza koja uzdrži cielu moralnu zgradu; bez nje nema obstanka moći, umlju, istini, sreći, bez nje sgrada našeg bića okolo nam se ruši.

Jameson.

Spavao sam, i snilo mi se, da je život ljepota; probudio sam se, i vidio sam da je život dužnost.

Kant.

U životu poštena čovjeka nema većeg zadovoljstva, do kad je učinio svoju dužnost.

Colbert.

Izvor naših dužnosti u Boga je, njihovo označenje u njegovu zakonu.

Mazzini.

Malo je pravā, a mnoge su dužnosti, i od ovih potiče dobrobit zadruga, napredak uljudnosti.

Cantū.

Kad bih imao sabrati u jednu izreku sve iskustvo koje sam stekao, usljed srećna i radišna življenja, evo kako bih se izrazio: dužnost prvo! Zadovoljstvo poslje!

Nasmyth.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Gosp. Marinović N. — Milna — Na vaše pitanje o gleucometrih možete čitati odgovor u broju 19 „G. P.“ od 1 rujna pod pitanjem 66.

ERRATA-CORRIGE.

U broju 19 pitanje 65 redak 23 i 24 mjesto: opredieliti statistika imanja, čitaj: opredieliti statiku imanja. Ima i drugih manjih pogrešaka, koje ipak nemute smislo.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjenc, uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 7 franaka na godinu. Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč. redak. Člch računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Listopada 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Listopada 1882.

UMJETNA VINA.

U zadnje vrijeme pitahu nas sa svih strana naše pokrajine, što su to umjetna vina, kako se prave, pa ako je istina, da su ta vina zakonom zabranjena. Dali smo odmah strukovnjaku stvar na proučenje i razvidjenje, pa evo što on kaže:

„Ni najnapredniji vinari Francuske nisu još na čistu što je umjetno vino. Neki krste umjetnim svako razborito manipulirano vino, drugi daju to ime vinu, kojemu je pridodano žeste (alkohola) ili kiseline ili treslovine i. t. d.; treći zovu umjetnim vinom vina pravljena na temelju nauke Petiota; a četvrti, (a ovdje se broje svi lučbari i svi jaki trgovci), zovu umjetnim vinom samo ona vina, koja su napravljena iz sastojina, koje su takove naravi, da mogu biti štetne zdravlju.

Svaka stvar čim se više njeguje, tim je bolja. Popuniti nedostanke i manjkavosti, i to je njega. Francuzi su postali prvi svjetski vinari, jer znadu popuniti te manjkavosti vina.

Da vino bude imalo stalan izraz, da je vavjek jednako i nepromienjino, to je ono što se traži u trgovini. Vino nestalno, koje mienja svakojako i boju i tek nije za svjestku trgovinu.

Ima zlih godina, pa je mast hrdjav. Ili je jako kiseo, ili imade puno vode a malo sećera, ili mu koja druga mana. Pitam ja u ovakovu slučaju: ima li grieha za otca, što traži lieka svom čedu? Čini li vinar zlo, što dodaje

mastu sećera, da ga osladi do onog stupnja, koje ono imade za dobrih godina? — Zašto da se od hrdjava nenapravi dobro, od jeftina drago, od nezdrava zdravo, kad to vino ima u sebi sve one sastojine, i surazmierno, kako ih ono naravskim putem za dobrih godina dodije?

Svakomu je mrzko ljuto vino, a još mu je mrskija brsata (muffa); a ovo su dvie vrsti vina, koje veći dio našeg naroda kroz sve ljeto pije, samo jer nema boljeg, niti ima načina, da si za skupe novce zdravog nabavi.

Tko bi dakle mogao nesavjetovati ili zabraniti, da se ovim načinom poboljšavaju ili bolje da se umjetno glade vina?

Nauka o vinu je sasvim jednostavna, ali je manipuliranje vehoma umjetno, te danas još neke manipulacije tajne su samoj znanosti. Takove manipulacije nemogu se savjetovati nikome; valja biti stvari vehoma vješt i dugo u podrumu raditi, inače vehoma lahko, da se i sebi i drugomu bude škodilo.

Nagon na bolje svakome je naravski prirodjen. Svak je pripravan svakoj žrtvi, da zaprieči veće zlo. A zlo je najveće za naše težake, osobito za one sa otoka i primorja, gdje njim sve o lozi visi, ako jim je vino hrdjavo, ili jim se čak pokvari. Širomjer (gleucometer — mostimetro) je pristroj vehoma jednostavan, i svaki i najprostiji težak može da ga rabi. Jeli hrdjava godina, ima li u mastu malo sladora, a ono svak slobodno neka priroda sladora, dok mu na širo-

mjeru nebude kazalo 24 ili 26 stupnjeva. Dodavati sladora mastu, nije niti grieh, niti se tim pravi kakvo umjetno vino; ali samo neka je sećer čist, od klobuka (panon), i neka se pri tom što jednostavnije postupuje. Mastiti vino, dolievati mu žeste i drugih stvari, to nesavjetujemo nikomu, jer će tim pokvariti vino još gore. Zakon zabranjuje pod prijetnjom od 200 fiorina globe praviti umjetna vina i razpačavati ih. Ali zakon sam konkretno se neizražuje kakovo je to umjetno vino, koje podpada globi.

Zakon hoće da pedipsa one, koji razasliju u trgovinu fuksinirana ili druga umjetna vina zdravlju škodna. Ali je veliko pitanje, dali je zdravlju štetnije fuksinirano vino ili ona žuka i smrdljiva brsata što se ljeti kod nas pred očima vlasti i u zakrilju zakona prodaje i pije.

O uporabi dropa i drugih vinskih zaostataka

(Odgovor na pitanje 75 iz broja 20 „G. P.“)

Važno je pitanje, kako da se upotrebi drop uz druge vinske zaostatke, sada, kad radi poraza na kotle i radi skupocje goriva, neizplaćuje se više peći rakiju.

Sve što nam je po vlastitom iskustvu poznato i što su učeni i iskusni ljudi o tom napisali, sve ćemo ovdje navesti, da svak čitajući uporabi na svoju, što mu je mило i drago; ili bolje, što cieni koristnije.

PODLISTAK.

O njegovanju bolestnika.

(Sliedi. Vidi broj 20).

Toplina u sobi bolestnikovoj neka je umjeren: nesmjje nikako da bude pod 11 stupnjeva, niti nad 18 Celsiusa. Studen velika neprija ni pošto bolestniku, nu opet visokom toplinom davi ga omarina, koje se teže uzduvati, no od studeni. Kod navalâ krvi na moždane ili na druge ustroje, kod zapalâ i vrućica, prija bolestniku ako mu je hladan krevet; dočim opet za prehlade, slabosti, i u oporavi svijuh bolesti, prija mu topla postelja, a zimi neka je soba vavjek umjereno topla. Radje grijati rano u zoru, no u večer, jer preko dana i onako je zrak topliji no po noći, a opet ima vavjek koja druga osoba u bolestnikovoj sobi, koja svojom životnom toplinom topli zrak.

Zorom je najstudenije, onda se lahko bolestnik odkrije ili mu popada rubenina, pa se lahko prehladi; dužnost je prave njegovanje ustati, naložiti peć i pogledati, ako je bolestnik u redu pokrit. Izim što se grije zrak loženjem u peći, može se još grijati na različite načine; neki ugriju vode, pa ju drže u limenim ili zemljanim, jal staklenim posudam; drugi pak usiju opekâ ili kamenja, pa ih zamotaju u gunj. Prvi način t. j. grijanje vode je bolji, ali skuplji, a oba načina čisto govoreć malo su praktična: najbolja ti je zemljana peć, drži toplo, a nehuđi zdravlju.

I na postelju se kod nas u obće malo pazi, a kako je to spasonosno za bolestnika, da mu je postelja dobra? Hrdjava postelja je nespretna i štetna kod dugih bolesti, te će se u takovu slučaju na svaki način nastojati, da je postelja i dosta mehka i dosta prostrana, da tu bolestnik sprovadja i dan i noć.

Nenapominjem čistoću, jer zanemariti čistoću znači izložiti bolestnika dvojakoj muči. Nema svak perja, ali može imati strune i vune. Struna je bolja od vune. Dobar ti je krevet, ter je dobra slamnica, i dobar dušek. Zimi neka su radje dva duška, da drže toplije, a ljeti je dosta jedan. Za dugih bolesti lahko se napravi na postelji jama, a što je gore od jame, radi svedjernog ležanja nasedne se na bolestnikova ledja ranâ. Ovu nevolju zapriečit ćeš ako nedopustiš, da se pravi u postelji jama i ako držiš vavjek otegnut poplun (plahtu — lenzuolo). Pregib popluna žulja, pa se nasedne krv i stvori ranu. Ima i drugi način, da ovu nevolju zapriečiš, da razstreš naime izpod popluna kožu ili komad kaučuka, ili čak blazinju od kaučuka, jer su ovo sve stvari, koje uzdrže sviežje, da se rana nenapravi. Blazinje (jastuke) poredaj na ljestve, da se bolestnik laglje nasloni, a pri tom da nelomi hrbtenjaču. Bolestnik najradje leži, kad mu ledja dobro leže.

Puno gunjâ i biljaca natrpati na bolestnika nevalja, jer ga tišti pa mu je u isto doba prevruće: radje dva tanja komada nego jedan debeo.

Postelja neka je nasried sobe, i neka je pristupna s objiju stranâ. Ako postelja leži pri zidu, onda je pristupna samo s jedne strane, pa

se bolestnik navikne sve na jednu stranu, a to nije zdravo. Za dugih bolesti, osobito ako je bolestnik vehoma slab, težko je napravljajem postelje, jer se bolestnik nemože da sam uzdigne; nu u takovom slučaju hoće se dvoje jake čeljadi, pa se uzdigne bolestnika poplunom, koji mora da je jak i čvrst da se pod težinom tiela neizpara.

Razumjeva se, da je u takovom slučaju do postelje gotova druga postelja, na koju se bolestnik položi, da prevremeno leži. Težko je mienjati rubeninu sa onemogla čovjeka, jer je to za njega isto kao da ga dereš, no tome se doskoči ako se napravi rubenina na puca, onda nije potreba navlačiti, već se podvuče pa zapuca.

I san bolestnikov neka je njegovalji vazda pred očima. Nespavati i predugo spavati za bolestnike mora da znači isto; ali ipak dok spava neka ga nitko nesmeta, jal štopotom, ili bukom uznemiriva. Svi učenjaci tvrde, da je vehoma zdravo usnuti pred polnoći i prespavati barem jednu ili dvie ure. Ova valja za zdrava čovjeka; a bolestnik čim bude više spavao tim njemu bolje, toga radi neka njegovalja nastoji da bolestnik usne barem oko devete ure u večer, tako da mu bude do ponoći 3 ure sna. Već je rečeno da nije zdravo ni predugo spavati, te ako se još nuzto opazi, da bolestnik koješta neliepa sanja, onda ga je najbolje probuditi; no pri tom postupati je blago, slatko, da se neskosne i neuplaši, jer u protivnom slučaju težko da kašnje usne. (Sliedi).

OPAZKA. Pogriješno je u prošlom broju bilo tiskano konac n glavi ovog podlistaka.

Prije svega: što je drop? Drop je ono što zaostane poslije neg. se oturna ili otiska mast. Iz 100 dielova masta, ostane prama vrsti i do broti 15 do 40 dielova dropa. Drop sačinjavaju hostuje (ozubine), kožice od zrnja i pečke (pajke, pčke). U ozubinam ima puno treslovine (treslene kiseline), te jabučne i vinske kiseline i rudnih tvari. Kožice od zrnja sastoje ponajviše od staničevine, no ima i treslovine, a u kožicama i crnog groždja ima modre boje, koju zovu *enocyanin*; uz kožice od zrnja vidi se i kožica unutarnjih stanica u kojim je bio zadržan sok: ove sastoje također iz staničevine, bjelancevine i pectose. U pečkama ima 6 do 25 po sto ulja, pa bjelancevine, staničevine i treslovine. Kad se izgori nešto dropa ostane 25 do 65 po sto pepela. U tom pepelu (lugu) ima pepelike (uglično kisele pepelike), kuhinske soli (*natricum chlorid*), pa *Chlorkaliuma*, sumpornokisele pepelike i sode; pa gnjile i milovke (magnezije), fosfornokiselog vapna i uglučno kiselog vapna, te kremene kiseline i željeznog kisa.

Sad kada su nam poznate sastojine pojedinih tvari koje sačinjavaju drop, ele da vidimo, kako se te pojedine tvari osebece dadu upotrebiti, a kako pak sve skupa.

1. Drop kao krma ili hrana domaćih životinja.

Sve domaće životinje jedu vohoma rado drop; ali se drop osobito radi kravam i ovcam. Kad promislimo, kako se kod nas oskudjeva krmom, i kako timari naše blago da prežive, nahodimo u dropu gotovo spas tih nesretnih životinja. Nu blago neprimam kakomudrago drop, ono hoće da je drop svjež, zdrav, da nije ljut ili smrdljiv, da nije uzpaljen, i da nije prevrio. Prevrio drop koji sadržava o sebi puno žeste nije za blago, jer mu hudi zdravlju. Marva koja se hrani takovim dropom uzpali se, omlitavi, u radu izmori se na brzo; a hrane li se muzare takovim dropom u kom ima žeste, tad ti je mlieko slabo, pa se lahko i brzo ušješće.

No pitat će se: kako da se postupa dropom, da bude dobra hrana, da ne hudi zdravlju marve? Kako dobiti dobrog crnog vina, ako mast neprevrije na dropu? — Neupliva ninajmanje na dobrotu dropa da mast na njemu prevrije; ali samo da se kasnije nepokvari. Razumje se po sebi, da je puno bolji drop, koji nije vrio s mastom, ali je takav drop mnogo teže uzgledati na duže vremena, nego onaj koji je previo; a nastala bi druga neprilika, naime: kako da se odmah otiska, dok se je groždje izgnječilo; pa opet je nužno da crna vina vriju na dropu, da budu crnija i da dobiju treslovine, koja ih čuva da se ne isušete. — Neka dakle svak slobodno pusti da mu mast prevrije na dropu; drop ostaje isto dobra krma, samo valja njim pomnivo postupati po tiskanju.

Dok se oturna, može se dropom krmiti blago, no da se drop dugo zdrav uzdrži valja ga prirediti. Odabere se u tu svrhu badanj ili kamenica, pa se drop sa tiskom u nje meće, i naslaže u slojeve. Da se ne uzpali treba ga posoliti. Na svaki hektolitar dropa, razaspe se 1/2 kilograma najproštije soli. Kad je badanj pun onda se ulije vade, da oblija za kakovi pečalj. Na ovaj način priredjen drop nepokvari se, niti se uzpali, jer sol prieci svako vrijenje.

U mjestim kraj mora moglo bi se mjesto soli i vode rabiti more. Ovo natucamo samo, ali to je prije kušati na malo, jer lahko da se blagu nerači vonj mora, dočim je obće poznato da blago jede vohoma rado osoljenu hranu.

Kad je da se krmi dropom, onda se vadi iz badnja, ili kamenice; pusti se da se ociedi, pa podaje blagu pomiesano sa drugom krmom. No o načinu kako se krmi dropom, govorit ćemo obširnije kasnije. Sad je još navesti, da blago pečke teško probavlja. Nebi bilo s gorega, ako se može; da se iste odstrane. Pečke ili plivaju na površini, ili padaju na dno. One sa površine lahko je pokupiti na rešeto, a one na dnu odstrane se drugčije. Tko zni groždje ili odjeljuje ozubine pomoću željezne rešetke, tomu je lahko odstraniti sve pečke.

Ipak je priznati, da je odstranjivanje pečaka posao vohoma dosadan. (Sljede).

LIVADE I PAŠNJACI.

Od potrebe je, da se reče koja o livadama i pašnjacim, jer su naše livade i pašnjaci sasvim zanemareni. Uz razne bolesti životinjske, jedan od glavnih uzroka da naše stočarstvo nazaduje, jesu svakako loše livade i još gori pašnjaci.

Livadom zovemo svako ono mjesto, na kojem rastu trave za hranu marve, nego zaslužuje li svako takovo mjesto ime livade, to neka sude oni, koji znadu kako treba da izgleda livada, sa koje će se pokositi seno. Naše livade odveć žalostno izgledaju, nikada njegovane; nikada pomladjene, pa mjesto trava pitnih za krmu, rastu sašine žabnjaci i druge malo vrijedne i slabo hranive travurine. Vući danas; vući sutra a nedodavaj, spao ti dohod naših livada na ni-

umjetnim, da nam budu što izdašniji i da na njima bolje i hranivije trave rastu.

Većina naših pašnjaka leži na briegovim, kao što i mnoge naše livade, dočim većina livada leži u doli ili na ravnicima. Pašnjaci i livade na briegu, nisu toliko prikladni umjetnoj gnjojbi, nu tu opet narav pomaže, jer na briegu uvijek je nešto hladnije, no što u doli, pa je manje izparivanje vode. Na briegu izim toga izvor je vrucim i potocim, koji svojom vodom vlaže pašnjake i livade.

Na briegovim biti će prva briga urediti te vode, da se nerazlijevaju, te neprave barišta, pošto na jako vlažnim mjestim raste vohoma slaba trava, obično šašina. Ako je vrelo jako, tad ga se može razvesti preko pašnjaka, da voda preko njega što više vremena teče, nu imati je tu obzira na proljeće. Jeli potocić takove naravi da se u njem proljeća dignu jako voda; tad neka teče ravno i najkraćim putem; jer ako se vijuga, lahko da prelje preko obala, pa poplavi i razdere zemljište.

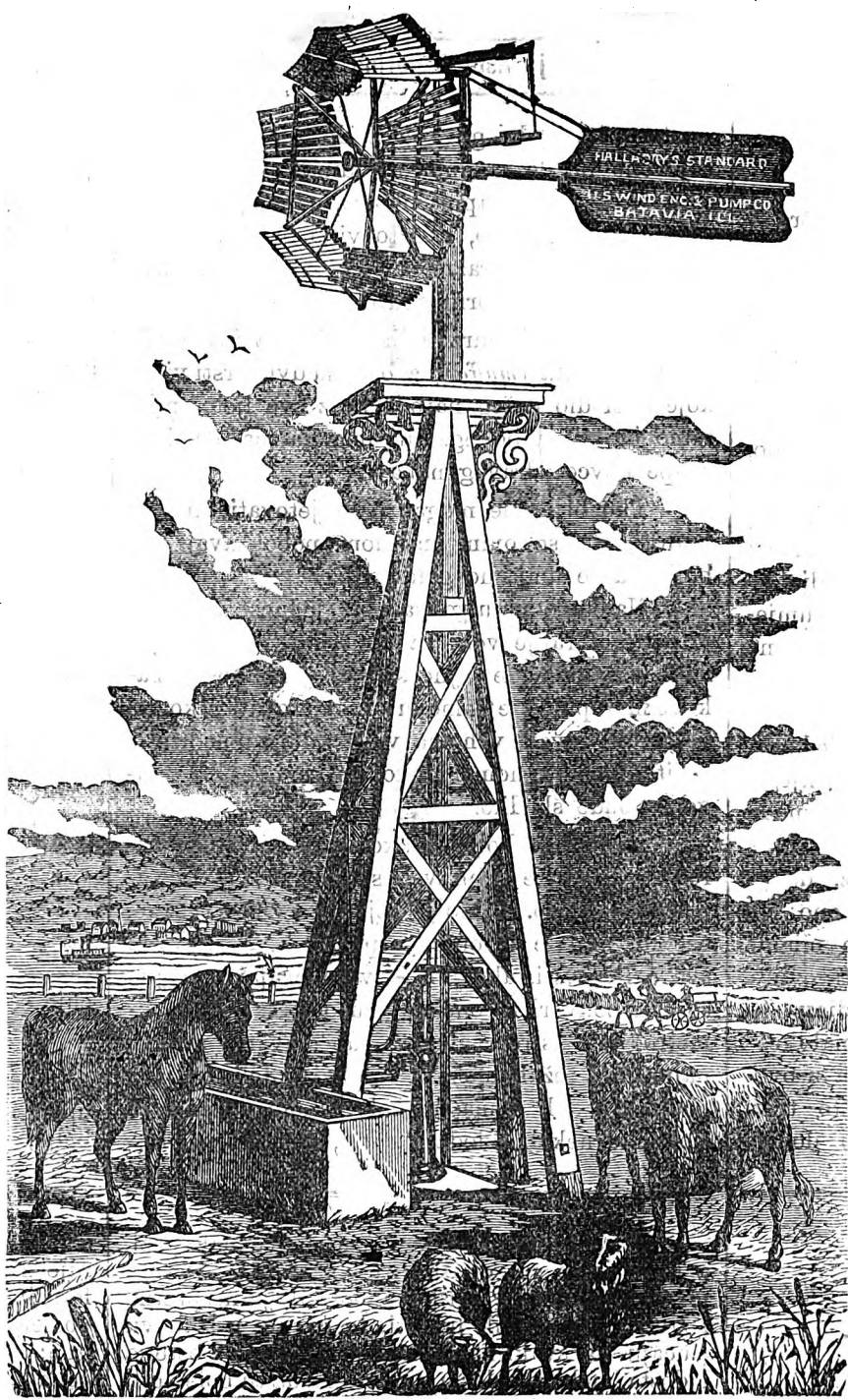
Raztrkano krupnije kamenje, koje prieci rast travu, sakupljati je na stogu; šikarje koje se zakopiti na pašnjacim rezati je i čupati da ne duši travu.

Neka blago nepase po svem pašnjaku na jedanput, jer mu se opljuvati i pogazena trava nerači; te se tim, tog blaga mnogo izgubi. Počme se s jednog kraja, pa kad popasu to mjesto, onda se tjera napred. Neka stado nije raztrkano. Neka vlastnik stada utvri jednom, koliko se četvornih metara pašnjaka hoće da se na njem prehrani jedna ovcu ili jedno govedo.

Hotjet dva nože staviti u jednu bičvu, gotovo je nemoguće, a tako je isto nemoguće hotjet da se na pašnjaku za 50 glav, prehrani stotina. Izkustvo je dokazalo, da se za 1 govedu glavu hoće skoro 1 ar (100 metara četvornih) dobra pašnjaka, dočim hrdjava pašnjaka hoće se za jednu govedu glavu skoro 2 ara. U obće se računa za sitno blago (ovce, koze) pri 7 mjesečnoj paši, da se na jednom hektaru dobra pašnjaka može prehraniti 20 do 28 glav, na hektaru srednje dobrote 10 do 14 glav, dočim na hrdjavu jedva 1 do 4 glav.

Sitno blago, kao ovce i koze lahko će pastir nadgledati i zapričiti, da se neraztrcu desno i lijevo, dočim se goveda mogu privezati. Uže dugo 4 ili 5 metara priveže se jednim krajem za oštri željezni klinčić, koji se može zabosti u zemlju, a drugim krajem za kičicu. Tim načinom slobodno je govedu pasti na okrug, kojeg je polumjer dužina užeta. Kad popase, recimo govedo, svu travu sa te površine, onda se pomakne, izvadi se naime klinčić i zabije ga se na drugo mjesto; nego pazi se pri tom, da bude zabijen na još nepopaseno mjesto.

Pošto se obično pase više od jedne glave na jedanput, imati je obzira, da se ne dođiraju, jer u protivnem slučaju lahko da se sa ro-



Slika 77. (strana 2) Halladay-ov mlin na vjetar za sisaljke.

šticu. Ako se pokosi jedanput, to dva teško ili nikako; a na mnogim mjestim prva kos je tako slaba, da ter se točno bilježi trošak, i neizplaća se kositba.

O pašnjacim što da rečemo? Zlo u primorju, gore u zagorju. Toliko put, kad prodješ preko pašnjaka pa vidiš to s rana jutra do kasne večeri, da se blago skita, nemoš s manje da se nezačudiš, kako žive ova životinja, kako raste i kako se razvija, kad u vas dan napase jedvice da se prihrani? Ali ako naše livade nisu njegovane, to su još gore pašnjaci. Na pašnjaku gdje je hrane jedva za deset glav, pase ih se stotina, a sve je pripušteno sili naravi, nikad da je počitka pašnjaku, nikad da je tko zasijao novih trava, nikad da se ostavio komad da se osjemeni i samo razsije; niti se pustilo, da se bilje okripi; a gori su zubi i gubica životinje, no najoštrija kosa. Naši su pašnjaci vlastništvo obćine, a to znači i obće vlastništvo, a što je obće to nije dužan pojedini njegovati, pa sve da on sam to uživa.

Namjerom da se i u livadarstvu nešto pomaknemo, navesti ćemo, kako je njegovati pašnjake i livade naravskim načinom, kako opet

govim ozlede.

Riedko je, da se pašnjaci goje, naši se n. p. negoje nikad, izuzam, ako se što zadubre balegom blaga, koje na njemu pase, al jer se obično blago po noći u staji tjera, to većina balege u staji ostaje, od kud pak ide u djubar, kojim se gnjoje oranice i njive. No ako se pašnjacim nismo puno bavili, to ćemo livadim, jer njega livada, može se slobodno prenieti na njegu pašnjaka.

Da vidimo najprije kakove su naše livade. Naše livade su prostrane ravnice, na kojim raste kakva mu drago trava; naš gospodar netom ponaraste pokosi je, osuši i vozi kući seno. Ako se nada otavi, onda prieka, inače tjera blago da pase. Da bi naš gospodar potražio i razvidio, koje mu trave rastu, da bi sravnio krčevine, da bi pročistio jaruge, da bi uredio pad vode, da bi zasijao boljih i pitnijih trava, o tom ni govora. U nizu članaka navesti ćemo:

- koje trave rastu na livadim, a koje bi mogle rasti, te davati višeg i boljeg siena;
- o prostušanju livada;
- o natapanju livada;
- o pomladjivanju livada;

e) o djubrenju i njegovanju;
f) žetvi travā.

Dakle uzmimo prvi dio naime:

Trava livada. — Dosta je pomisliti, kako je bogata naša flora, a da si čovjek mamah predstavi, koliko trava raste na našim livadama. Takav *mistum compositum* riedko je gdje vidjeti, kao kod nas. Na livadi od hektara površine, može čovjek deset dana botanizirati, a da nesakupi svu floru, a opet na prostorijam od 10 i 100 hektara raste vavjek jedna te ista trava, ili najviše tri ili četiri vrste. Ova raznolikost dokazuje nam najbolje stanje naših livada. Istina bog, da do brota siena zavisi uprav od raznovrstnosti travā, koje ga sačinjavaju, ali to nevriedi za ovaj slučaj.

Na hektaru livade, ima od močvirnih travā pa sve do onih, koje podnose najveću žegu našeg toplog ljeta, a to zato, jer livade nisu uređene, jer ti na jednom kraju barište, na drugom opet rad suše sve propada.

(Sliedi)

Svaštice.

Liek proti otrovu gljiva. Jeseni i zimi, kao što i ranim proljećem čuje se često da se ovaj ili onaj otrovao gljivam i jer se nije poznao protuotrov, davalo mu se bljuvaceg sredstva da bljuje, te da izbaci i gljivu i otrov što ima u želudcu. Da će se život spasiti nije bilo sigurno, jer je zavisilo o vremenu kada je okusio gljiva. Otrovi od gljiva zove se *muscarin*, jer je najprije pronadjen u gljivi *agaricus muscarius*, koja je jedna od najotrovnijih gljiva. Lučbarim pošlo je za rukom iznaći protuotrov proti *muscarin*-otrovu, a taj protuotrov jest jedan žestoki otrov, koji se vadi iz jedne vehoma otrovne biline, naime od *paskvice* (atropa bella donna). Otrovi koji se vadi iz *paskvice* zove se *atropin*, a on lieči od otrova od gljiva, te je protuotrov i za otrov *muscarin*. Otrovanomu čeljadetu uštrca se jedna kapljica atropine pod kožu; a nije li to dosta, onda poslje 1/4 ili pō ure uštrca se iz nova jedna kapljica, dokle se osoba izlieči.

* * *

Da ostane u poprženoj kavi miris. Teško je i dosadno češće pržiti kavu, pa se obično poprži više na jedanput i čuva do uporabe. Nego ti se neprestano tuže gospodarice, da izgubi kava miris, a da onda nevalja, pa bila kako jaka. *Science pour tous* piše, da Pariški trgovci pridrže kavi miris na sljedeći način. Kad je kava popržena, otvore pečarku (brustolino - brenn-trommel) i pospu po toj stopro poprženoj kavi čista u prah stučena sečera; zatvore odmah pečarku pa ju za nekoliko časaka dobro tresu. Ovim postupanjem ohladi se u čas i na brzo kava pa ostane u njoj sav miris. I neke Starogradjanske gazdarice posiplju po kavi sladora, no ne u pečarku već kad kavu razastru na čisto ojedilo ili rešeto, da se hladi. One pospu po kavi sečera, pa ju pokriju tanjurom i zaduše krpom. Na ovaj način mjesto da kava brzo ostine, ostine polahko, te je izhlaplivanje mirisavog ulja puno veće.

* * *

Da se prenašanjem stakleno i zemljano posudje nerazbije valja ga dobro omotati. To dobro omotati neće reći puno slame, pilotina, hartije nametnuti, već umjestno i pametno. Tako n. p. zdjele, plitice i tanjuri dosta je da su odijeljeni sa slankom unakrst postavljenom, a stakleno posudje opet češ najbolje uzčuvati, ako odijeliš jedno od drugog sa komadićem gume ili debela sukna

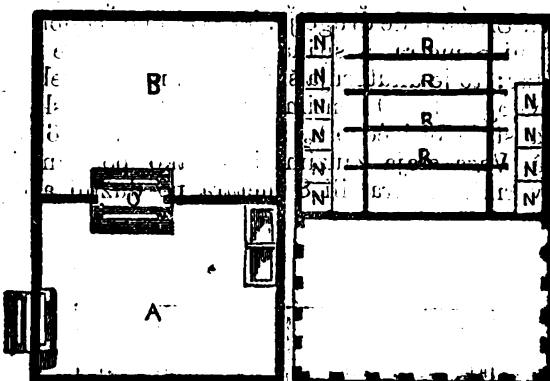
DOPIS

Starigrad. 15 rujna.

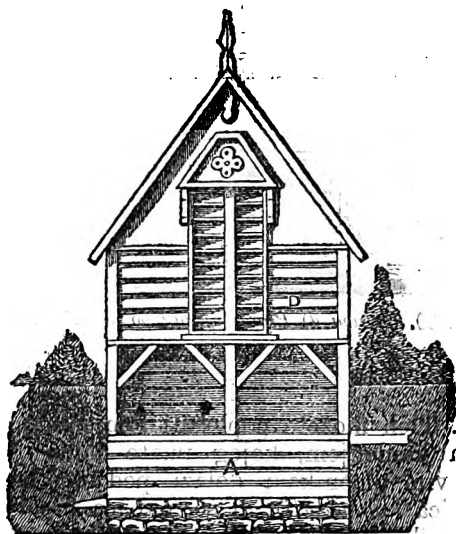
Častni gospodine uredniče!

Napredniji narodi računaju svoje blagostanje po štednji t. j. čim više pribave, no što potroše, i što manje potroše no što je moguće. Prištede, ili uloze u nepokretnosti ili pak u štedionice. Liepa je ta rieč štedionica, nu u našoj siromašnoj Dalmaciji, gdje bi ju morao svak točno poznavati, nema o njoj ni pojma. Tu nedavno uzeh si Sušačku „Slobodu“, te čitah u njoj navedeno iz „Ung. Compassa“, kolihó bankovskih i vjersijskih zavoda ima u Hrvatskoj-Slavoniji. Evo vam ih u prepisu, molim vas objelodanite ih u „Poučniku“ da se narod naš čudu načudi: „Komercijalna banka u Zagrebu (utemeljena god. 1873, dionička glavica 300,000 f.) 2. Eskomptna banka (utem. 1868, dionička glavica 500,000 f.) 3. Osječka gornjo gradska štedionica i zalagaonica (utem. 1873, dionička glavica 30,000 f.) 4. Srbsko eskomptno dioničko

društvo u Mitrovici (utem. 1881, dionička glavica 60,000 f.) 5. Sisačka vjersijska banka (utem. 1873, dionička glavica 200,000 f.) 6. Srijemsko štedno i eskomptno dioničko društvo u Vukovaru (utem. 1876, dionička glavica 100,000 f.) Štedionica ima 35, i to u Zagrebu (3), u Belovaru, Brodu, Djakovu, Osijeku (3), Bakru, Iloku, Karlovcu, Karlovcu, Koprivnici, Križevcih, Mitrovici, Našicah, Novogradu, Pakracu (Daruvasko-kutinskaj), Pakracu (Pakračko lipička), Petrinji, Požegi Rumi, Samoboru, Zemunu, Sisku, Slatini, Vinkovcih, Vukovaru, Vараždinu, Senju. Nadalje postoji 20 udruhá, i to: Štedno i predjumno društvo prvoga sveobčega činovničkoga društva u Zagrebu, Osijeku, Karlovcu, Zemunu, Sisku, Virovitici i u Senju (u potonjem gradu postoji samostajna udruga za činovnike. Op. S.); štedno i pripomoćno društvo u Belovaru, Bakru, Čereviću, Iloku, Indiji, Jaski, Koprivnici, Križevcih (2), Rumi, Zemunu, Štjivoševcih, Vараždinu i Vukovaru. Da je pred nekoliko godina, kad je narod obilovao novcem, bila ovdje jedna sama štedionica, koliko bi narod bio danas sretniji? Neznajuc šta novcem, kupovao si je zemljišta už koju mu drago ciont, pa mnogi za zemlju vriednu 500 do 600 fiorina, utjerali su 4 i 5 hiljada. — Ljetina ovdje ne loše.



Slika 78. (Strana 3) Osnova kotca, kokošnjaka i kukuruzane za mala imanja.



Slika 79. (Strana 3) Pročelje sgrade po osnovi na slici 78.

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika“

Halladayev mlin na vjetar za sisaljke. Ovi mlinci davno su već rabljeni u Americi, a od godine 1876 od kad je bila gospodarska izložba u Filadelfiji uvedeni su i u Europu. Naša slika 77 na strani 2 predložuje nam taj Halladayev motor. U nas se vidi puno mlinā na jedra, pa nam se ovakova što nečini neobično, nu prednost ovog mlina sastoji u tom: a) da su mu jedra od drva, b) da radi jednako kad je najjača oluja, kao kad je najveća tišina. Na sebi imade pristroy sastavljen na temelju sredobjezne sile, po kojem se on prama snazi vjetra otvara i zatvara. Pošto je lahk, a ima puno jedarā, radi svakim vjetrom, a opet on stoji nepomičan i radi svojim putem u najvećoj oluji, jere mu se jedra raztvore i puste da prolazi vjetar, kako se to na našoj slici vidi naslikano. Stalak na kojem je pričvršćen može biti visok ili nizak prama volji gospodarstvoj i prama snazi vjetra, koji vlada u okolici. On se obično spoji sisaljkom, kojom se sisa voda iz bunara, rieke itd. itd. Vodu može se dizati na visinu, koju se hoće, dosta je samo produžiti ciev. Nama dolazi Halladayev mlin osobito u prilog, jer se može rabiti, pri zalievanju vrtova, livada itd. Ciena mu je prama snazi. Pravi Amerikanski od 1 konjske snage stoji 300 forinā, a od 8 konjskih snaga 2650. Pra-

vljeni kod kuće po Halladayevu od jedne konjske snage 225 fiorinā, od 1 1/2 konjske snage 800 fiorinā. Dobivaju se preko naše uprave ili od gosp. I. Frank i C. u Beču (Wien).

Kotac, kakošnjak i kukuruzana. Bila je želja mnogih predbrojnika, da se nađu slična domone i koji naort gdje koje gospodarske sgrade. Bior nas da im udovoljimo, te ćemo odsad češće do nositi koju graditeljstveni sliki. Naš slika 78 i 79 i 80, strana 2 i 3, predstavljaju sgrade 4 1/2 metra duhu, a 3 metra široku, kojom možemo opati svak povećati po volji. Prvi dio slike 78 predstavlja nam osnovu svega, a drugi dio osnovu kokošnjaka t. j. prvi podi Kotac ili brigs (svinjska staja) je čvrsto gradjenao i ositiziedj drugih odijeljenja je zidan. Strop odieia Bq kuglje za spavanje i počivanje krmadip prasti razvod kokošnjaka G. Da nečist meife iz odieiaut odieia, imadu vrata O, koja su 6 cm. od zemlje, a prag nagine koso prama jednoj i drugoj prostoriji. Odieia A je kotac za svinja t. j. odieia u kojem se hrane. Kako je već rečeno kokošnjak nalazi se nad odieiom B. u kojem krmad spava i počiva. Kokošnjak ima na prozoru željeznu rešetku, da bude dovoljno promahe; imade popriečnu lijevta R, R, 18 cm. u razmaku, po kojima se kokoše penju, a u krajevima su gnezda N, N, — Gnezda imadu vrata i s dvora, te se mogu vaditi jaja bez da je ići u kokošnjak. Kako se na slici 80 u prorezu vidi, štrop u kokošnjaku je nagnut do 40 stupnjeva, on je razvod u isto doba za kukuruzanu, pošto toga radi laglje puni. Sprieda ili straga imadu velika vrata na rešetku, kroz koja se ide u kukuruzanu i koja olahkoćuju promahu. Kraj P. je mjesto, kuda se puni kukuruzana. Jednostavnije, a praktičnije i jeftinije sgrade no što je ova nemože si čovjek predstaviti. Mi ju priporučamo svim onim gospodarim, koji su na stazi napredka.

Gospodarske Vjesti.

Ministar poljodjelstva grof Falkenhayn putuje od dana 29 p. m. po Dalmaciji. Mi ćemo u posebnoj spomenici izjaviti gospodinu ministru, što se Dalmaciji hoće s poljodjelskog pogleda.

Ministar trgovine barun Pino pregledao je dne 20 p. m. ušće Neretve, dne 21 bio je u Splitu, dne 22 rujna pregledao je željeznicu dalmatinsku i rudu u Siveriću, pa je preko Šibenika, svrativši se u Zlarin, krenuo na mah put Rieke za Beč.

Kako nam pišu iz Trsta, Dalmacija je dobila na izložbi puno nagrada i diploma. U koliko potanje znamo Šibenik ima 1 zlatnu i 2 srebrne kolajane, a i ostala mjesta dobila su obiljno nagradā, kō što ćemo u svoje vrijeme sve točno javiti.

Otvoren je natječaj na mjesto pošumara za Rab i Pag sa 740 fiorinā sveukupnog godišnjeg heriva, i mjesto nadluga radi pošumljenja podučja potoka Čikole, ali samo na 3 godine; sa 600 fiorinā na godina.

Kiše od druge trećine rujna napiele su na mnogim mjestim u Dalmaciji mnogo kvara; nu više no što kiša nanieli su sami sebi kvara, oni vinogradari, koji su s bojazni od krupе, trgali za kišo.

Poavila se govedja kuga u Crnojgori, te je, toga radi zemaljska vlada u Sarajevu, zabranila uvoz mave iz Crnogore u Bosnu i Hrcgovinu. Pošto Crnogora šalje puno svoje rogate mave na trg u Kotor, i naša vlada izdala je propisane oprezne naredbe, proti govedjoj kugi, da se taj bič nebi uveo iz Crnogore u Dalmaciju.

Dana p. m. prešla je krupa preko Dugopolja, Muća i Kaštelā, a dana 22 preko Vodića, i Dolnjag polja Šibenskog. Rek bi da nije plakati nevolje. Makarsko primorje i neka druga mjesta; grozno su pak šetovala s povodnja.

„La Dalmazia all'Esposizione Industriale-Agricola i t. d. in Trieste“ (Dalmacija na obrtničko-gospodarskoj izložbi u Trstu) impressioni e note di B. Mitrović prof. i t. d. — Ovo je naslov knjizici koju nam častni gospodin pisac na poklon poslao. Kad je prolistamo doniet ćemo o njoj razsudu.

Sa trga.

Vino. Premda je još više od 1/4 grozdja na trsu, i još nije sve otturnano, to ipak ima malke u svakom mjestu novo vino svoja ciena. Silba nudi ga 4 1/2 fiorinā. Murter po 5. Split po 9,

Hvar od 5 1/2 do 7 1/4. Vis od 6 do 7 fiorinâ, ali žalibože nema mnogo kupaca.

Ulja prodalo se u zadnje vrijeme po 31 1/4 do 40 1/2 fiorinâ 100 kilogramâ, i bilo je nešto prodaje.

Koza govedjih prodalo se je 78 po 112 fiorinâ 100 komadâ, a vunjeđih 32 do 76 fiorinâ 100 komadâ.

Srdele po 14 1/2 do 28 fiorinâ barilo.

Ruj plaćao se je 6 1/4 do 7 fiorinâ 100 kilograma. Smrdelj 25 novč. skuplje od smrče.

Žita u obće uzeto još neimadu stalnu cieniu; pšenice i ječmi niti su još svi omlačeni niti su suhi, a kukuruz nije još oruljan.

Loja prodalo se po 32 i po 41 fiorinâ 100 kilograma.

Katram po 14 fiorinâ 100 kilogramâ.

Strišu nije bilo u zadnje vrijeme cienne.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

70. Namjeravam napraviti šetnicu (viale) kraj rieke, molim naznačiti mi koja su sjenasta stabla zato shodna, i ljube vodu (osim eucalyptusa)? Odkud da ih nabavim?

M. P. u R. (Dubrovnik).

Kraj vode, ako je preveć vlažno uspjevat će vam najbolje vrbe, ali nisu to baš sjenasta stabla. Na umjereno vlažnoj zemlji možete zasadi platane ili lipe (tilia) ili madjal (aesculus hyppocastantum), ili johu (alnus glutinosa) ili jasen (fraxinus excelsior) ili dyospirus lotus ili broussonetia papyrifera ili bignonia catalpa; ali ova dva zadnja stabla sade se više kao uresno drveće. Ovih stabala možete nabaviti iz Stabilitamento Orticolo Seiller — Gorizia.

71. Može li se mlinom, kakav je na slici 61 broj 16 „G. P.“ mliti brašno na sitno za kruh? Ako ne, a onda molim naznačiti mi ako ima takav ručni mlin, pa odkud da ga nabavim i uz koju cieniu?

D. L. u M. (Cres)

Onakovim mlinom, kakvog predstavlja slika 61 iz broja 16 „G. P.“ nemože se mljeti na sitno, već samo na krupno. Da koja veća tvornica nam poznata gradi takove ručne mlino ve neznamo, dapače kod nekih smo zapitali i odgovorile su nam niječno. Na Tršćanskoj izložbi u sgradi broja 2. vidi se doduše izložen takav jedan mlin, ali mana onog izloženog mlina je ta, da nema volant; snjim radeć račnik mora da se nabrzo izmori. Nu volant može se lahko dodati. Pitali smo opetovano u kojoj tvornici grade one mlino, ali nismo mogli doznati niti ime tvornice, niti onoga koji ih prodaje, niti cieniu pojedinog komada! Na tom mlinu stoji samo napisano: *Molino a pietra per farine*. Corsia Julia N. 666.

Pišite na ovu adresu, i pitajte potanji opis: tko zna da budete sretni!

72. Plug Hohenheimski jeli baš dobar za naše zemlje, da ga izmijenimo našim drvenim i koliko mu se hoće tegleće silje za vući ga?

P. Š. u P. (Benkovac)

Plug Hohenheimski je od svih vrsti plugova najrasprostraniji. Naravno, za sve vrste zemlje neda se uporabiti, ali za zemljišta, kakova su u kotaru Benkovačkom, može slobodno svud služiti; a nebi premasali, kad bi rekli, da može dobro služiti i na svim zemljama u zagorskim kotarim Dalmacije. Hohenheimski plug je najbolji od dosad poznatih plugova, pa je i nekako prirođen, da bolje odgovara našim potrebama. U zadnjem broju „G. P.“ donieli smo sliku Hohenheimskog pluga. Slika sama, a da i nećitate tumačenje, uoblašćuje vas, da bacite na vatru nespretni drveni plug, i da nabavite kod c. k. namjestništva u Zadru Hohenheimskog. Par dobrih volova ili par konja, vuče Hohenheimski plug vehoma lahko, sve da se ore na 12 do 18 centimetara duboko. Pri plitkom oranju, na 5 do 7 centimetara, može vući samo jedan konj; nu ako je zemlja teška i žilava, a životinja slaba onda se hoće dva para volova ili tri konja. Kupite ga, kupite ga, i kupite ga: to je što vam možemo iskreno savjetovati; a kad ga izkušate nagovarajte i druge da ga kupe.

75. Kako ću najbolje upotrebiti oturjnani drop, sad kad mi nakon uvedenog poreza na kotlove, skupioće drva i radnika neide nikako u račun pečenje rakijske?

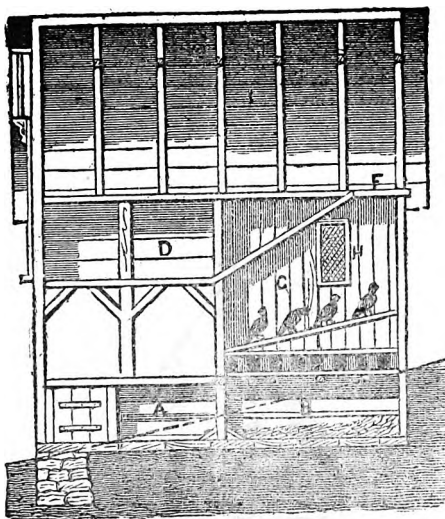
T. D. u S. (Brač)

Vidi odgovor na strani 1 i 2 u ovome istome broju.

76. Na što mi je poglavito paziti pri uređenju staje (konjušnice) za četiri mazge.

T. D. u S. (Brač)

Evo vam u kratko nekoliko graditeljskih podataka, koje vi pak upotrebite prama mjestnim uplivajućim okolnostim. — Mi ćemo pak u svoje vrijeme doniet točan nacrt konjušnice uz podpun opis i točan proračun troškova. Stvar je u poslu, ali neće još zanago biti gotova. Uz to čujte! Staja mora da je sagrađena na čvrstu, zdravu tlu, na zračnom položaju, ima imati dovoljno prostora i dosta svjetla. Staja za četiri mazge je malena, ali se unatoč svemu hoće odijeljenje za bolestne i odijeljenje za posudje, za nešto krme, samare, oglave i za postelju za dvorika ili gonjača. Za 4 do 10 konja uzima se, da bude visina staje 3 do 4 metra; — vrata da su 2 1/4 do 2 1/2 metra visoka, a 1 1/4 do 2 1/2 metra široka. Svakom konju daje se prostora 3 metra po dužini, a 1 1/4 metra po širini, tako da na svaku glavu pada 3 3/4 četvorna metra površine. Konji neka stoje glavom uza zid, a prozori neka su sagrađeni visoko, tako da svjetlo pada ogor, a da promahom zrak nebij konje. Za četiri mazge, počam od zida hoće se 4 puta 1 1/4 metra, to jest, 5 metara; zatim dolazi ošitni zid, koji je debeo 20 do 30 centimetara, pa onda 1 1/2 metar za bolestne. Tim bila bi unutrnja dužina staje 5 + 0.30 + 1.5 = 6.80 metara ili ravno 7 metara. Svaki glavni zid neka je debeo 1/2 metra, te vam je vanjska dužina staje od 8 metara. U širini ide drugčije, jer svaki konj dobije po dužini 3 metra, a širina hodnika neka je 1 1/2 metar: to je unutrnja širina 4 1/2 metra. Debljina glavnog zida 50 centimetara, dakle vanjska širina staje biti će 5 1/2 metara ili ravno 6 metara. Vaša staja zauzimati će tako površine 48 četvornih metara, ili 8 metara po dužini a 6 po



Slika 80. (Strana 4) Proraz sgrade po osnovi na slici 79.

širini. Tleh možete popločati lomjenikom ili tesanim kamenjem, kojeg imate tamo izobilja; nad ovim pločnikom dolazi pod od hrastovih mostnica (ponticelli), ili se nabaca i sabije sloj gline. Tleh na kojem stoje konji neka vam je nagnut prama hodniku, a i hodnik opet neka je nagnut prama tlehu za konje. U onoj točki gdje svršava tleh za konje, a počima hodnik, napravi se konal, kojim da otiče mokrača, a to je najniža točka u staji. Jasle neka su od kamena, da ih je lahko izpirati; drvene jasle savjetuje se obložiti željeznim limom, pošto drvo konji rado ogризavaju, pa se drvo neda nikad izčistiti kao kamen ili željezo. Jasle su obično postavljene izmedju dvaju prozora, a bud se konj priveziva o sredini jasle, tim nestoji on nikad pod prozorom, a to je uprav dobro. Jasle stoje za metar do 1 1/4 nad podom. Jedna je mazga odijeljena od druge sa izglađenom gredicom, koja visi u zraku, te je s jedne strane pričvršćena lancem o jasle, a s druge strane o drveni stup, koji je zasadjan tik konala za mokraču. Konal za mokraču svršava u jami van staje.

B. Nova pitanja.

77. Svake godine propada nam ponešto presad od kupusa i cvjetača, ali ove godine nestaje ga od ruke. Radšta propada, i možemo li da to zapriečimo?

o — Varoš (Šinenik)

78. Jesu li miešana vina dobra, kao i nemješana? Uplivali štogod boja groždja?

A. S. — (Split)

79. Kojeg mi se sredstva latiti, da utamanim gusjene sa zelja?

J. I. u E. (Kistanje)

80. Odkud bi mogao nabaviti dvoje raznospolnih kezmica (krmčica, svinja, odojaka) plemenite pasmine?

J. I. u E. (Kistanje)

ANTE i MIJAT.

A. Jes vidio, Mijate, božjeg vremena ovih dana?

M. Bit će kvasine ove godine, nije ti stalo!

A. Borme, tko ga je ostavio na lozi, pak sad kad je vrijeme pročistilo stao ga trgati, u dobri čas!

M. Nego naš sviet kaže: Mala Gospe kaca u vinograd; pa palo nebo na zemlju red je snjim u konobu.

A. Eto to je ono zašto nas hrdja i bije: naša tvrdoglavost i naše predsude!

Savjeti.

Obrotnost i radja, bile su u svako doba temelji narodne moći; dočim narod mlitav i bezposlan sudjen je robstvu.

Verri.

Sudac treba da ima zakon pri ruci, a njegov duh u srcu.

Bacone.

Svaka je radnja koliko častna toliko korisna; najsladji kruh onaj, kojeg si na žuljim dobio.

Cantù.

Nikakav trud nije bez nagrade.

Tommaso.

Ne samo neučini kakovo zlo, nego nedopušta ni drugomu da ga učini. Jer dopustiš li to drugomu, znak je, da bi ga do prigode i ti učinio.

Isokrat.

Ni djetetu novca, ni nezalici vlast u ruke.

Plutark.

Jesili u kakvoj vlasti, neskupljaj nikad oko sebe nedostojnih područnika, jer njihova krivnja pada na te.

Isokrat.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tek. god. 1882

Gosp. Aljinović M. — Žrnovnica — Benzia A. — Barbato — Žic I. — Supetarska — Potepan J. — Zemun — Anzelinović S. — Drvenik — Topić M. — Omiš — Lebedina S. — Boboviće — Škarica — Žikov — Katuni — Čitaonica — Križevac — Bilić O. N. — Kožica — Slavjanski Dom — Kotor — Jović J. — Vujakovac.

— Gospodin Štambuk A. B. — Selca — Dobre su, te vam možemo svjetovati knjižice: „Vinarstvo“ gospodina Bakotića, onda „Pivničarstvo i Vinogradarstvo“ gospodina Kuralt — Zagreb (Knjižara Župana) „Handbuch der Weinbau u. Kellwirthschaft von Babo. (Knjižara W. Frick Beč) Suntu teorico-pratico di enologia od A. Carpané. (Lib. A. Brigola Milano.) „Vinogradarstvo“ D. Strežimira — Zagreb — „Raccolta dei studi sulla vinificazione“ di A. Bizzari (Librajo A. Brigola) — „Traité théorique et pratique de vinification“ — 2 edit. od J. Guyot — Paris — (Librairie agricole de la maison rustique) — „La vigne et le vin“, par Chaverondier 348 p. (L. agricole d. l. m. rustique) „Le vin“ par de Vergnette-Lamotte, 402 strane (u knjižari kao gori) — „Lettre sur la viticulture et la vinification“ par Blondeau, 328 pages. U ovim knjigama imate i kako se pravi šampanja.

— Gosp. A. A. — Zlarin — Čudi nas da se je gospodin Antunović onako izrazio. Tisk Rauchenbacherov od 225 litara možete nabaviti za 73 fiorinâ od tvornice Schnabla u Trstu, od tvornice A. Pollaka u Beču, od tvornice Ph. Mayfahrt und C. — Beč i t. d. Gospodin Antunović služi se kod administracije „Weinlaube“ u Klosterneuburgu, a dobija za se 5 po sto na svaku naručbu. Nu to nije tvornica, to je depôt, ali i tu tisk po Rauchenbacheru od 225 litara stoji samo 73 fiorinâ. Nego, kako ti ljudi točno služe naše obćinstvo, neka vam kaže gospodin D. Markela iz Živogošća, gosp. I. Kovačev iz Šibenika, gosp. I. Miović iz Drniša i t. d. Dok se može, najbolje je, i mi vas svjetujemo, da se nedajete u sljeparske ruke, nego potrošite malo više, i nabavite dobar tisk kod c. k. namjestništva u Zadru za 100 fiorinâ. A neka gospodin Antunović pjeva i o tim tiskovima i o svemu drugomu što ga je volja. Srdačan odzdrav!

— Gosp. Košan S. — Mostar — Do danas, ona osoba nije nam predala ona 3 fiorina. Ravnajte se.



GOSPODARSKI POUČNIK

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Obće blagostanje zavisi o' blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vj. ec,
uporabu nauke i iskustva.

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji: 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 7 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Čliche računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Listopada 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Listopada 1882.

*Molimo svu onu gospodu, koja nam duguje
predbrojbu, da ju namire, jer je godina na
izmaku, a nam je da uredimo knjige.*

Uprava „Gospodarskoga Poučnika“.

Kamatnici i dužnici.

Sa mnogo strana pitaše nas, i pitaju nas kako
glasi novi zakon proti kamatnicim; radi česa
nisu valjane te pogodbe; da li je težak kriv
i podpada li kazni, ako uzkrati dohodarinu; i
kakove ga kazni mogu snaći?

Dali smo sdušnom vještaku, da ovo pita-
nje prouči, te on u bitnosti odgovara što slijedi.

Po § 1 zakona od 28 svibnja 1881 kriv je
prekršaja svaki, koji dok duži ili produžuje dug
koristuje se laskomijem ili potrebom (ubožstvom,
siromaštvom) ili slaboumnosću ili neizkustvom,
ili razdraženošću dužnika, da si izposluje takva
koristonosna obećanja i priznanja na imovinu
dužnikovu za se ili za nekog drugog, koja obe-
ćanja i priznanja svojim zamašajem mogu po-
roditi ili podpomoći razsap ili razsulo gospodar-
stva (imovine) dužnikova. Krivac kaznit će se stro-
gom tamnicom do 3 mjeseca ili globom od 100
do 500 fiorinâ. Kriv je istog prekršaja i pod-
pada istoj kazni, tko kupi i odstupi ili traži dug
za koji zna da je postao gorinavedenim na-
činom.

Po § 2 istog zakona kriv je prekršaja tko,
da zakrili slučajeve navedene u § 1, sklopi pri-
vidno pogodbu ili sastavi spis u kojem se krivo
navadjaju okolovštine, ili ako se za prividni dug

potraži sudbena odluka, sudbena nagoda ili pre-
suda izabranoga sudije, ili poštena rieč dužni-
kova, ili zakletva ili koje slično obećanje. Krivac
kaznit će se na 3 do 6 mjeseci stroga zatvora
ili od 500 do 1000 fiorinâ globe, a može se i
izagnati.

Drugi 14 paragrafa istoga zakona, tumače
poblize §§ 1 i 2, i podučavaju sudca, kako da
postupa u pojedinim slučajevim.

Sada na stvar.

Kod nas po Dalmaciji pretvara se (simu-
lira) dug sa lihvarskim kamatam u obliku ugo-
vora kupoprodaje (compravendita), te se svudi
sastavlja kao pogodbu prodaje, uz dotično pravo
na odkup i dozvolom sa strane kupca (kamatarâ)
da prodavaoc bude kmetom (colono) ili najmlje-
nikom (affittaiulo).

Većina kamatarâ hoće prodavaoca najmlje-
nikom (a ovako glasi i većina dosadanjih ka-
matarskih pogodba), jer kad je prodavaoc naj-
mjenik onda je najmom osigurana godišnja
stalna kamata, pa rodilo ili nerodilo; dočim je
kmetstvom (colonia) kamata nestalna; jer ovisi
od dohoda, a dohod od rodovitosti zemlje. Zem-
ljište na kmetstvo može za hrdjavih godina
nedati nikakova dohoda, a tada dužnik (kmet)
neplaća vjerovniku (kamataru) nikakvih dohoda.

Premda je, kako se iz navedenog vidi,
lahko pripoznati kamatnu pogodbu, nije dotični
dužnik (odnosno kmet ili najmljenik) vlastan sam
po sebi sud krojiti. Jedino redoviti c. k. sud je
pozvar i vlastan je izreći, dali je pretvorena
(simulata) pogodbu, jer nisu sve pogodbe o pro-
daji sa pravom odkupa kmetstva ili najma ta-

kove naravi, niti sadržavaju u sebi sve potrebite
čimbenike, da ih sud proglasi kamatnim pogod-
bam. Moguće je, a i zakon to predviđa, da se
ovakova pogodbu sklopi i bez pretvora, jer sve
što je navedeno i zasbilj je istinito, te se takova
pogodbu samo prividno pričinja kamatnom.

Dali kmet ili najmljija ima odporeći dohod
ili najmovinu, to mu najbolje kaže njegova sa-
vjest, kad je sviestan naime, kako je zajam,
odnosno pogodbu, sklapao. Mi cijenimo da on
nema pravo odporeći najmovinu ili dohodarinu
bez sudbene odluke, bud je temeljno društveno
načelo, da nije nitko vlastan sam sebi krojiti
suda. No, jeli dotičnik uvjeren, da on nije ni
kmet ni najmljija, nego da je samo dužnik uz
lihvarske kamate, u smislu § 1.og i 2.og gori
navedenog zakona, njemu je tad slobodno od-
poreći dohodarinu ili najmovinu, ali valja u isto
doba, da se pripravi i podvrgne svim posljedi-
cam parnice, koju vjerovnik bude proti njemu
vodio. Pred sudom pak, dokazati mu je da je
on sbilja samo dužnik, a ne ni najmljija, niti
kmet, kako to kamatarska pogodbu glasi, te da
je na temelju § 1 i 2 gori navedenog zakona
bio vlastan odporeći dohodarinu ili najmovinu.
Sud pak sudi, dali je pogodbu pretvorena ili ne,
dali kamatarska ili nije.

Na temelju kaznenog zakona, nemože du-
žnika postići nijedna kazna radi odporuke najma
ili dohodarine, ako je njegov čin sastojao samo
iz odporuke. Ali ako dužnik uz odporuku bude
psovao, prietio, bunio, udarao ili što slična či-
nio, tad upada u pandže kaznenog zakona, te
će svakako bit kažnjen.

PODLISTAK.

O njegovanju bolestnika.

(Slijedi. Vidi broj 21).

Toliko su put iznemoglost, zima i glad uzro-
kom ili da bolestnik nemože da usne ili da se
probudi poslije neg je spavao 2 ili 3 ure. U ovo-
kom slučaju odstraniti je sve uzroke, a koristiti
će takodjer mnogo ako se zalije bolestnika zdje-
licom bazgova čaja. Nu i ovaj čaj radje da se
pije jutrom, no večeri, jer u večer lahko da te
uzruja, dočim, ako se popije oko 5 sati u jutro
djeluje blagohotno, i kašnje obuzme te sladki
san. Toliko put su hrana ili uzrujano živčevlje
uzrokom, da bolestnik nemože da usne. Za uz-
rujano živčevlje neka liekar prepíše ublažujuća
sredstva, a pošto bolestnici svaku hranu težko
probavljaju, nije im davati hrane, koja može
naduhtiti ili što slična. Lahka, lahko probaviva
hrana, po savjetu liečnika, neće nikad biti uzro-
kom, da bolestnik nemože da usne. Kad radi
vrućice ili u snu bolestnik brblja, ili bolje da se
reče, kad nije pri sebi, onda mnogi upotrebe
sgodu, da ga zaliju sa ljekarijom, koja mu je
odurna.

Nu u takovu slučaju vješta njegovalja oda-
brat će najprikladniji čas, i prvo će priniti žlicu
ustnam, hoceli bolestnik primiti liek; vidili da
prima, onda ga zalije liekom, kojeg bolestnik,
a da se nesjeti proguta.

Rekli smo na drugom mjestu, da je čistoća

glavni uvjet zdravlja, te smo i odugo govorili o
čistoći rubenine. Nu koliko leži do čistoće
bublja, isto toliko leži do čistoće bolestnikova
tiela. I pot i svi drugi exudati ustavljaju
se na koži pa tako prieće transpiraciju, koja
je toli korisna i blagonosna. Dakle prati
tielo - svi će na glas; - da, dopušteno je prati tielo
bolestnikovo samo liečnikovom privolom. Oku-
pati ga nipošto bez liečnikove privole, a prati
ga ili mlakom ili studenom vodom, kako to liekar
naredi.

Neki običavaju primiešati vodi nešto kva-
sine ili vinovice, pa onda pomoću krpe natirati
i tim čistiti tielo; no i to neka je vavjek pri-
volom liečnika. No ako je potrebite liekarova
privola da se opere tielo, za lice i ruke takove ne-
treba. Dobra njegovalja oprati će svaki dan i
izčešljati bolestnika. Zube na koje se u obće
malo pazi, neka drži njegovalja takodjer na pa-
meti; ta poprati ih nestoji ni truda ni troška.

Posudje kojim se dvori bolestnik neka ne-
stoji nikad nečisto njemu pod očima. To mnogo
upliva na bolestnika, ako vidi n. p. zdjelu sa
čorbom na onom istom mjestu, gdje je prije stala
staklenica kakove ogavne liekarije.

Sve dosad navedeno teče nekako laglje od
slijedećeg. Bolestnik toliko put ili s obzira prama
njegovalji ili prama komu drugomu, kad mu je
do potrebe, sazdrži se

To nevalja i posto put nevalja, jer poslje-
dice mogu biti ubitačne. I zdravom tielu puno
stoji do toga da redovito ide od sebe, a bolestnom

tim više; za bolestnika je ići od sebe barometar
zdravlja: čim nepravilnije ide tim njemu gore,
čim pravilnije tim njemu bolje.

Naravski i pri tom budi glavna briga, da
se bolestnik neprehladi. Bolestnik nesmjie radi
toga iz sobe, neka je tu priredjen sud. Jeli sud
leden, neka se ugrije sa malo tople vode, ili
neka se zamota sukneninom, a i bolestnika za-
matati je u gunj ili biljac da se neprehladi. Kod
težkih bolesti, kad bolestnik nemože da ustane,
onda mu se pruži sud u postelji. To se zna da
valja odmah sud začepiti, e da se nerazvija u
sobi neugodan vonj.

I ovo posudje je dobrano i opetovano izpi-
rati. Toliko je put potreba da liekar vidi bole-
stnikove izmetine; u takovu slučaju neka se sa-
čuvaju dok liekar dođe. Kod nekih bolesti
izmetine su kužne, u takovu slučaju biti je ve-
homa oprezni, i dizinficirati je lužinom posudje,
da se drugi neokuže.

Još veće su dužnosti njegovalje da nadzira
bolestnika. Njezina je dužnost da liečniku svaku
točno prikaže. Njegovalji je paziti i motriti sta-
nje bolestnika, pa ljekaru kazati ako je spavao,
ako ga je hvacala groznica ili vrućica, ako je
imao volje da jede, ako je išao redovito od sebe,
kako je dihao, ako je bio bolje ili gore razpoložen
i t. d. Sve ove stvari pričinjaju se malo vriedne,
a ipak su vehoma koristne i neobhodno potre-
bite, da liekar liečenje podpuno provede.

(Slijedi)

Gradjanske kazne tiču se pak samo materijalnih koristi, te dužniku može biti odsuđeno, da predade vjerovniku zemljište, da uplati dohodarinu ili najmovinu i da plati troškove parnice; ali kakova, globa ili tjelesna kazna (tamnica) nikad. Ima doduše jedan politički zakon, po kojem se mogu kmetovi ili najmljenici na nekoliko dana utamničiti; ali taj zakon u ovakvim slučajevim nerabi se. Imali smo o tom ljetos primjer u Dalmaciji, kad su neki vjerovnici zahtjevali od nekih kotarskih poglavarstva, da uporabe taj zakon. Ali kotarska poglavarstva nisu na to pristala, pa su dotični vjerovnici prosvjedovali na namjestništvo, a namjestništvo, je odobrilo postupak kotarskih poglavarstva.

Mi s naše strane savjetujemo svakoga, da neodporiše dohodarinu, ili najmovinu ili ako je po duši uvjeren da nije ni kmet, ni najmljenik, već da je samo dužnik i žrtva kamatnika nezastitnika, tad neka se savjetuje s poštenim i izobraženim čovjekom ili s odvjetnikom, pa ako mu ovi kažu da je pravica njegova, tad neka se dađe u ruke pravde, i neka mu sud odmjeri pravicu.

D.r X.

O uporabi dropa

i drugih vinskih zaostataka

(Slijedi. Vidi broj 21)

U Talijanskoj i u istočnim pokrajinam Francuske, izmjenjivaju zob sa peckam, te ih davaju konjima za hranu. Naravno je, da ih tom prilikom miješaju sieckam i zobju, jer bi inače neprobavljene prošle kroz tielo. Talijanci su umjereniji pri hranjenju sa peckam, dočim Francuzi davaju pečke u istoj mjeri kao zob; a posljedice rek bi da su iste. Tko je naučien miješati mazgam u sieno zobi, taj može pokušat da izmjeni zob sa peckam; inače mu je priučavati toj krami samo mladi naraštaj (mlade mazge).

Tko nije vidio kako perad (osobito kokoši) rado bježe na drop, da se napasu? Perad u obće, a kokoši i tneke (purani) na osob jednu vehoma rado pečke.

Do Pariza i do Strassburga dovažaju i iz odaljenijih krajeva pečke, pošto su ondješnje gazdarice izkušale da perad obilnije nese, ter se hrani peckam. No, da su pečke tako dobra hrana svak se može uvjeriti, ako promisli da u peckam ima 7 do 20 i više po sto ulja; da ima bjelancevine i staničevine. Od svih tih sastojina jedina staničevina, da nije podpuno probavljiva.

U nekim mjestim suše drop. Istiskani drop režu ostrim nožem na komade nalik opeke; pa ga suše na suncu. Naravno je, da mora na brzo, da se osuši eda se neumrđi ili neuzluti, ali dobro usušen drop uzdrži se zdrav dugo vremena. No suhi drop, neće marva da okusi; ili ako mu se privikne, biva više na silu. Ovakav drop ili je vlažiti vodom, pa pomješati sieckom i sienom, ili se popari vrelo vodom, ili se pak kuha na pari. Nedaje se blagu nigda sama, jer radi jaka vonja neće rado da ga primi. Kako što je već navedeno, biva obično ili pomješano sieckom, sienom, zobi, mekinjam, tikvam ili s kojom drugom krmom.

Osoljeni drop je laglje probavljiv od neosoljena; postaje boljeg teka, a sol opet djeluje na raztvorbu hrane i draži žljezde na obilnije izlučivanje želudačnih sokova (sline).

Nó nije s gorega da pokažemo koliko proteinovih (dušičnih) sastojina i mastnih (tustih nedušičnih) sastojina ima u svako 100 dielova dropa. Dal Piaz tvrdi da:

	kožice i hostulje		pečke	
	svieže	suhe pri 105 °C	svieže	suhe pri 105 °C
Imadu				
Suhih tvari	50-00	100-00	61-00	100-00
Proteinovih tjelesa	7-31	14-62	9-11	14-93
Tusta	2-99	5-98	9-90	16-22

Iz ovog razabire se da u 100 dielova friškog (svježeg) dropa ima 6-4 po sto tustih (mastnih) tvari, i 8 po sto proteinovih tvari. Ako sravnimo sa zobi, ječmom, kukuruzom i sienom naći ćemo da:

u 100 dielova ima:

	Suhih tvari	Proteinovih tvari	Tustih tvari
1 zob	86-30	12-00	6-00
2 ječam	85-70	10-00	2-30
3 kukuruz	87-30	10-60	6-80
4 sieno	80-40	9-70*	2-50*

* surovih

* surovih

Sravnimo li brojeve ovih dvaju pregleda, osviedočit ćemo se da je drop izvrstna hrana; jer nam je s druge strane imati i pred očima da nam dolazi skoro badava, ili barem jeftinije od najjeftinije krmne (hrane).

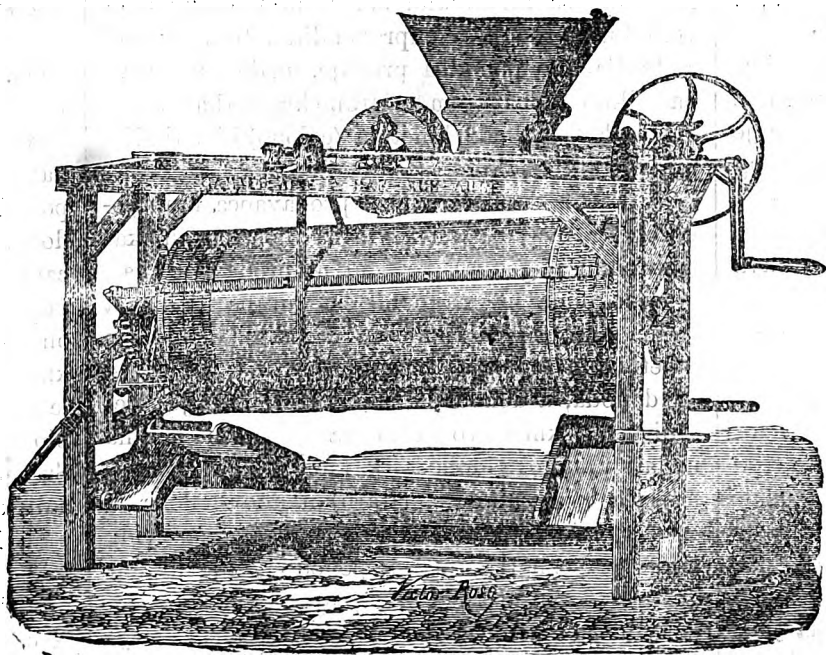
Nu da se bolje uzmogne predstaviti hranivnu vrijednost dropa sravnit ćemo ga u kilogramim sa sienom, te ćemo navesti pokušaje izvedene u Francuzkoj.

Tamo su učeni ljudi na učenim zavodim izkušali, da 100 kilograma siena ima istu hranivnu vrijednost koju ima 160 kilograma neprevriela dropa, ili 180 kilograma prevriela dropa, ili 280 do 300 kilograma kuhana (prekapljena) dropa.

Nego iz ovog nesliedi još da se dropom može krmiti blago kao sienom. Sieno je naravska hrana blaga, dočim drop je samo drugotna ili nuzgredna hrana.

Ako se hoće blago krmiti dropom, to će se davati na dan svakoj pojedinoj glavi 1 1/2 do 4 kilograma dropa i to vavjek pomješano sieckom, sienom ili kojom drugom krmom kojoj se je blago priviknulo.

(Slijedi).



Slika 81. (strana 2). Čistilo „Harter aine Trieur“ sa ventilatorom.

Tumačenje slika

„Gospodarskog Poučnika“

Čistilo „Harter aine Trieur“ sa ventilatorom vidise na slici 81 strana 2. Čini nam se kô da čujemo gdje svak pita: što je to? Kakav je to stroj sa tako dugim stranjiskim imenom? Evo odgovora. To je stroj, kojim se čiste žitarice i svi drugi zrnati plodovi. Recimo n. p. da ima te pšenice, u kojoj je pomješano raži, pa ječma, kukolja i t. d., a vi da hoćete sasvim čistu pšenicu. Činite da prodje to zrnje kroz ovo čistilo, pa dobijete pšenicu čistu bez ikakve pljeve i primjese. A kako to biva, pita se? Na način sasvim jednostavan. Plašt ovoga valja, koji se kreće pomoću ručice je sav probušan, kao što se to na slici vidi. Te rupe su stanovite širine, tako da kroz njih može samo stanovito zrnje prolaziti n. p. samo pšenica ili samo ječam, kukuruz i t. d. Priredjen je na taj način da vjetar, kojeg razvija krilato kolo, još prije no što zrnje u plašt dodje, iztjera iz njega pliev i drugu lahku nečist. Što je težjega to propada, kroz jednu ili drugu luknju, tako da ti stanovita vrst zrnja sasvim čista izlazi. Ogor se siplje zrnje, a otvor je priredjen na takav način da prodje samo onoliko zrnja, koliko se može izčistiti. Ima ih tako sastavljenih, da se može svaka pojedina vrst zrnja čista odieliti, pa makar njih deset skupa pomješano bilo, dapače može se odieliti jedro zrnje od ranje jedra, i komadići od ciela zrnja. Naprama veličini stroja dađe se izčistiti ovakovim čistilom na uru više ili manje zrnja. Na najmanjem čistilu ovakove vrsti, koje stoji 120 florina,

može, se izčisti za uru vremena 1 1/2 do 2 hektolitara najnečistijeg žita; a na najveći stroj, koji stoji 360 florina, može se izčistiti 12 do 14 hektolitara na uru. Ima ih drugog sustava, i oni su jeftiniji. Bilo ih je izloženih na izložbi u Trstu u magjarskome odelu, te su braća Didolići iz Selaca na Braču kupili jednog takovog. Svaki gospodar i svaki trgovac morao bi biti opređen ovakovim strojem. Prodaje ih tvornica J. Franka i C. in Wien (Beč). III Hintere Zollamtstrasse 9.

Oglav za konje. Dobao oglav jedan je od glavnih uvjeta, da konj čuje, ako ga se na uzdi vodi, ili da se neovisi o ular, ako je privezan. Oglavom kakova naša slika predstavlja, nemože konj da griesi s tih mana. Na oba kraja ima željezni prsten. Kroz te prstene provuče se konopac i priveže, kako se to na slici vidi. Na taj konopac provučen je treći prsten, o kojem je privezana uzda. Recimo za primjer da se vodi konja, a on da neće da čuje; u takovu slučaju dosta je malo jače potegnuti uzdu, pa mu odmah gornji kraj onoga konopca zažulja na donjoj čeljusti; a konj dok čuje da žulja odmah popusti i poslušna. Isto valja za konja, koji se ovisi o ular; dok se objesi, jer mu žulja, ustane. Ovakav ular uvadjaju dandanas svi napredniji gospodari, a pošto je sasvim jednostavan, može si ga svak sam napraviti.

Sibirska glavata ločika ili zimoka salata ovežulja. Od toliko vrsti zimskih ločika, koje se goje, Sibirska je svakako najbolja, jer izim što je velika, odlikuje se svojom finoćom, i podnaša vrlo dobro zimu, a vehoma teško gnijije. Sije se od kolovoza mjeseca pa sve do konca studena, pa se na rahloj gnjojnoj zemlji presađuje u razmaku od 12 do 18 centimetara. Zna napraviti gorostasnih glava, koje su tvrde, kô što se reče, kao kamen. Dađe se privezivati, i pod vezom gnijije vehoma teško, dočim običli jako brzo. Samo je par godina, da je uvedena u Europu iz Sibirske, te je za europske trgovce velika novost. Paket jedan prodaje F. C. Heinemann iz Erfurta po 40 novčića.

SVAŠTICE

Da obraniš stabla proti ogrizavanju zečeva, kunaca, miševa i t. d. savjetuje Pariška „Science pour tout“ sljedeći zamaz, koji sastoji iz masti (ulja) od ribe i gnijile ili crnjenice. Napravi se stog od gnijile ili crnjenice, a usried njega jama; u tu jamu lieva se ulja od ribe i mješa, dok se dobije tiesto. Ovim tiestom namaže se kora na deblu od razi zemlje pa do 1 metra visoko. Od stabala ovakovim mazom namazanih bježe svi glodjavci. Primjetit je još, da se deblu maže za suha vremena e da se zamaz osuši i učvrsti o kori, pošto ga inače kiša izpere.

* * *

Ribe u sobi. Mnoge naše domaćice rado bi si gojile podlanice (zlatne ribe) u staklenici u sobi, ali im poskapaju, niti znadu, kako da ih goje. Barem jedan put na nedjelju promieniti je ribam vodu, pa dobro izprati staklenicu u mlakoj vodi. Nije savjetno prati sapunom, niti loviti ribe rukam, ili iztočiti vodu, da ribe ostanu na suhu. Ribe vade se pomoću hvatca i odmah stavljaju u drugu posudu sa čistom vodom. Tko hoće da mu podlanice dobro uspjevaju, mora da pazi: 1, da svaka glava bude imala 1 litar vode; 2, da živu vavjek u istoj vodi, bila to kišnica ili živa voda, te je vodu mienjati ljeti svakog dana, a zimi svakog drugog dana; 3, neka je posuda u kojoj živu duboka, i neka na dnu bude imala čista žala; 4, podlanice živu najradje na hladnu i sjenastu mjestu; 5, najbolja hrana je žutance od jaja i mušice; kruh nije dobra hrana. Pitati ih je svakog trećeg ili četvrtog dana; 6, od studenoga do konca siečnja nedaj im nikakove hrane, a kroz sljedeća tri mjeseca samo kadkad. *Probatum est.*

* * *

Gusinja gnjezda. Na voćkam nasedne se čestoput sijaset gusinjih gnjezda, koje s proljeća sve izbrste. Njih se je najlaglje riešiti. Natakne se na komad rozge ili kolca i zapali sumporelka, pa se obilazi izpod voća, i stane gdje se vide gnjezda. Sumporita kiseline, koja se razvija gorjenjem sumpora, ubija ih. Mjesto sumporelke može se rabiti komad stupe umočene u petrolji. Mi

svakomu preporučamo da uporabi, jedno od dvaju sredstvá.

- m -

Što se sada radi:

U povrtnjaku. Sad je okopavati zelja (kupuse cvjetaču itd.) saditi štrbku Pripravi i sadi bob, grašak, leću. Sij petrusimul i mrkvu (daucus carota). Zrio kupus reži, te čvrste zdrave glave spremaj na suho, tamno mjesto. Repe, rodakve i druge goma ljače i korenjače, koncem mjeseca vadi i spremaj. Nezaboravi zasadi rani krumpir, kojeg ti je da neprozebe zasadi duboko; niti nezaboravi obrezati i pognojiti sparoge, gnjoj neka je droban i zrio. Pljevi korov, gdje je plieviti, a lije koje ćeš rano zasadi prekapij i pograblaj. Nezaboravi sabirati i tamaniti gusjene sa cvjetače i drugih zelja, jer ti inače sve izbrste.

U cvjetnjaku. Komu ostaje vremena neka nastavi pripreve za zimu, tako da mu je koncem mjeseca sve nježno grmlje i cvieće ili presadjeno i zaklonjeno, ili zastrto slamom. Sad vadi gomolje od dahlia, od indijske trstike (canna indica), gladiolus, mirabilis itd. Kad ih izvadiš, da se malo provjetre najprije, pa onda ih je spremiti na suho i tamno mjesto, e da neprozebu. Ako nemaš takova mjesta onda ih spremaj u pjesak, koji neka bude suh. Još cvate jesensko cvieće; lišće koje uvene i sve druge odpadke meci na kup, pa polievaj osokom i mješaj često, da se napravi mješanac (compost), jer je takav mješanac najbolji djubar za cvieće. Sad cvatu naljepi (aconitum autumnale, chinense, japonicum) plamenac (plox paniculata) čestoslavica ili razgon (veronica novae i v. boracensis), nahodnjak (helianthus retroflexus) i t. d.

Na polju. Sijati je redom žitarice. Da mu je sjeme za sjetvu čisto i klicavo, mora svaki gospodar nastojati. Bilo bi vrijeme, da se već jednom i kod nas zabaci omašno sijanje; i najvještiji sijač nemože da raztrka podjednako sjeme, pa sve da najveća tišina vlada. Uredovnom ili redomičnom sjetvom nema pogibelji, da usjev bude na mjestim pregust, a na mjestu gol, a pristedi se na vremenu i na sjemenu, jer redomičnom ili uredovnom sjetvom ide za trećinu manje sjemena, no što omašnom sjetvom, a s druge strane nije potreba pobranati sjeme. Strojevi za uredovnu ili redomičnu sjetvu su vehoma jeftini, i tko ih jednoč prokuša taj ih bre neostavi. Gnjojiti pod usjev nije dobro, jer usjev lahko polegne; isto tako nevalja sijati svake godine žitaricu na istoj njivi, jer zemlja iznemogne, jer joj ista bilina istu hranu vadi; a i najveći bunar presuši, ako se sveudilj crpi, a nedodaje. Gajte izmjenično drugo gospodarsko bilje n. p. lan, repe, zelja, gomoljače, sočinjače i t. d., tako da se žitarica povrti na istoj njivi poslje 3 ili 4 godine. Druga vrst biline uzima za se drugu hranu, a ona hrana, koju vole žitarice ostaje i sakuplja se u zemlji, pa kad na novo dodje žitarica nadje hranu gotovu. Pokušajte izmjenjivati i vidi će te, da će vam se ljetina podvojsitručiti. Tko će da ima ranih krumpira, neka ih sadi sada, ali duboko u zemlju. Protjerat čemu ranim prolijećem, te će uzrijati na mjesec dana prije. Sad se još bere duhanovo lišće. Pomnija pri branju i za sušenja jesu glavni uvjeti, da duhan bude dobar, i da se dugo uzdrži.

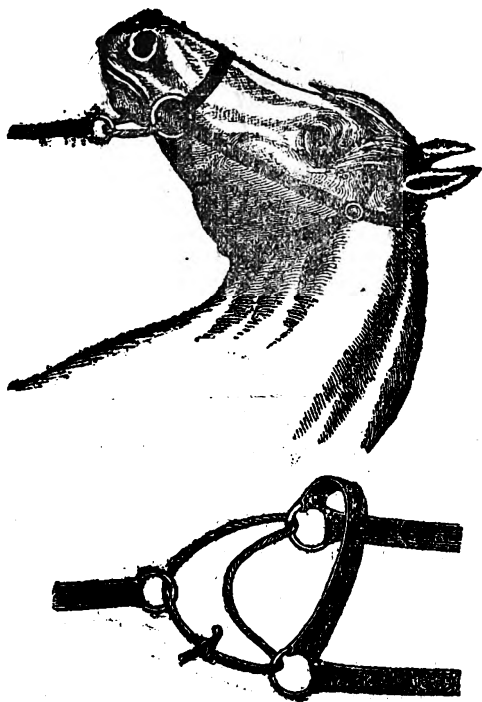
Na livadi, ako ima visoke trave pokosi drugu otavu, inače neka ti blago popase. Izvedi preradnje za pomladjivanje livade.

U staji. Za kišna, vlažna vremena neka je marva u staji; sad kad od časa na čas zahlađi; blago lahko oboli, a otdut i nevolje i troška. Ako se blago tjera na pašu, onda mu je dati prije malo suhe krme. Krave i ovce neka se nepasu po mokroj tratini, da se nenadmu. Sad čestokrat pojavi je spolni nagon, ali ga nije zadovoljiti, već je odmah odstraniti mužke od ženka, da se neoplode i da porod nedodje u nevrieme. Mješaj u hranu dropa, i sahrani istu da se neuzljuti, kako što je na drugom mjestu obrazloženo. Ne puštaj janjad na pašu, niti nedrži junad privezanu; radje napravi ošit, pa da su tu zatvoreni. Gledaj konjim, mazgam a i volovim ako ih podkivaš, kako im podkove, jer za naporne radnje, a pri važnu vremenu, osobito kad im je hodati sad po blatu, a sad po kamenju, po padaju im podkove vehoma lahko. Neka su čiste jasle, i posudje iz kojih se blago hrani i poji, i neka u staji neuzfali čista zraka, ili da ne bude promaha.

U šumi. Sad se zabilježi drvo koje će se radi pomladjivanja šume oboriti. Sad se reže granje od breza i vrbâ, i to bilo radi kolaca ili kao šibljke za pletivo. Gdje je uzrielo sjeme od hrasta, bukve, javora, klena, johe (jalše), jela, bora; i t. d. sakupljati ga je. Sijati je johe, saditi omorike, borove i t. d. Dobar gospodar, koji se brine za svoje šume, tamani sada gusjene i gusinja gnjezda, da mu ta gamad proljećem neizbrsti lišće.

U voćnjaku. Kasno je voće obrati, provjetriti i sahraniti. Jabuke i kruške najbolje stoje u slami, sloj jabuka ili krušaka u sloj slame. Oskoruše razplauše osušiti je, a druge metnuti u mekinje da zriju. Ostrugati je mahovinu sa voćka, pa proti zecevom namazati deblo gnjilom, govedjom balegom, vapnom ili kojim sličnim zamazom. Pregledati kolce, pa koji nisu dobri promieniti ih; zasadi kolce do mladih voćaka, pa privezati ih ili vrbovinom ili slamom ili ševaram, ali uvijek tako da kolac ne žulja voćku. Zasadjuj ivansko groždje, ribizel, maline i slično. Označiti je voćke koje će se iskopati; iskopati jame za novi nasad; prirediti za sjetvu sjeme kostičavog, zrnatog i ljuskavog voća. Izčistiti i sahraniti orudje.

U podrumu. Neko ima još masta, a neko je mast otiskao i salio novo vino u bačve. No vino nije još sasvim prevrielo, te će u bačvi još neko vrijeme vrieti. Toga radi neka bačva nije puna, neka ostane vavjek za 4 ili 5 prstâ praznine, da vino neprodje na čep. Nemožemo nipošto begenisati da se drži čep otvoren ili da se pokrije samo listom lozovine. Doticaj vina sa zrakom, kako što smo stoput rekli nije dobar; tko trpi, trpi vino ili još bolje gospodareva kesa, kad mu se vino uzljuti i pokvari. Neka si svak napravi krivu ciev od lima (latta) pa jedan kraj na čep a drugi u zdielicu, koja je puna vode; ugljena kiselina koja se razvija, izlazi kroz vodu, ali zrak nemože u bačvu. Ovo smo i u prepošastom broju rekli, i danas opetujemo, jer smo uvjereni, da jedini uzrok s kojeg se naše vino kvvari, jest prevelik doticaj sa zrakom. Kad vino sasvim prevrije i kad se izbistri, odmah ga je pretočiti,



Slika 82. (strana 3). Oglav.

da neleži na taložini, jer se na taložini lahko pokvari. Pretočiti ga je u čistu osumporenu bačvu. Neka je bačva puna; radje dva manja suda puna, no jedan veliki nepun. Reći će se da duga pije vino, pa da nemože ostati sud vavjek pun. Istina je duga pije vino, no pametni gospodar zna i tomu doskočiti. Ostavi se malo istovrstnog vina u staklenicam od 5 ili 10 litara, pa se iz tih dopunja bačva. Nema li vina u zalih, tad se svako 12 dana izgori malo sumpora nad vinom, pa dobro začepi. Ovim načinom odstrani se štetno djelovanje zraka, niti je bojazni, da se vino lahko pokvari. Komu se vino neizbistri odmah neka pričekaj; ako mu se poništo neće da izbistri, tad neka rabi morunji mjehur (colla di pesce-lain) ili bjelance od jaja, treslovinu, ili što slična. O bistranju vina biti će govora u broju od 15 studenoga.

Gospodarske Vesti.

U Bosni pojavila se je govedja kuga u mjestima Bijeljina, Svinjarevac, Kovenluk i Balkotivac u okrađu D. Tuzle. I u Hrvatskoj je buknuła govedja kuga, i s toga je vlada dalmatinska naredila da se zatvori granica za prolaz marve.

Na izložbi u Trstu dobila je Dalmacija puno nagradâ, tako da su maldane sve izložene stvari nagradjene. Nagrade po sebi su pohvalne, ali cijenimo pri današnjim našim gospodarstvenim okolnostim, da bi bolje i korisnije bilo, da je manje tih nagrada.

„Težak“ javlja, da je srbiska vlada ustrojila u Arhangjelovcu uzorni zavod za sušenje šljivâ.

Službeni list vlade dalmatinske donosi u broju 79 potanko izvješće o šumskom drveću, uzgojenom na državnim sjemenjajim Kuina, Sinja i Kotara. Stabla su od 1/2 do 2 1/2 godine; ima ih 24 vrsti, a svaka obćina ili zadruge u Dalmaciji dobiva ih badava od vlade uz sami trošak omotaja i prenosa. Ima raspoloživo više od 200,000 komadâ. Okoristite se, naše obćine!

Englez Scott kupio je u Parizu konja za utrkiavanje, za 150,000 franakâ! Ljepili to konj ima biti!

Po glasovim iz Rumunjske žitija su vrlo dobro urodila, te je prilike da će se svojom jeftinom cjenom moć natjecati kao i dosad na trgovim Austrô-Ugarske sa našim domaćim proizvodim.

Kraljska hrvatska zemaljska vlada u Zagrebu, naredila je svim ravnateljstvim svojih pučkih učiona, da toli učitelji, koji zato prikladni učionici, prijavljuju predavanjima putujućeg učitelja vinarstva, kad dotični učitelj bude predavao u mjestu gdje se nalazi učiona.

U Zagrebu bilo je utrkiavanje konjâ. Seljaci su se tu tkmili svojim konjim. Onaj koji najprije provali 1000 metara, dobi 10 zlatnih dukata nagrade, drugi za njim 5 dukatâ, treći 3 dukata, četvrti 2 dukata, a peti 1 zlatni dukat.

Od 15 travnja do 15 svibnja 1883 obdržavat će se u Rotundi u Beču izložba konjâ.

Zemaljska vlada Bosne Hercegovine izdala je posebni oglas u kojem ustanovljuje rokove u kojih će u svako pojedino mjesto odkupiti duhan od proizvođačaja. Najprije će se odkupiti prvo posušeni duhan pa zađoji. Rok odkupljenja počima na 16 listopada a svršava danom 23 prosinca t. g.

Gospodin I. profesor Cipčić, namjestni nadzornik poljodjelstva za Dalmaciju, dobio je po zaključku izložbene porote začastnu povelju.

Do konca lipnja 1882 uloženo je u talijanske štedionice na 1,786,820 knjižica 1017 milijuna talijanskih lira (1 lira 45 novčića). Ovo je sve novac pristjedjen! A mi žalibože amo još nemamo ni pojma o štedionicah.

Pomnivo smo pročitali djelce vriednog prof. Mitrovića „La Dalmazia all'Esposizione i t. d.“ U ovom djelcu je navedeno sve što je Dalmacija izložila u Trstu. Dakako, gospodin profesor sudi po označenim mu podatcima i po onom što je vidio na izložbi; ali da je on strukovnjak, pa da proputuje unakrst Dalmaciju, uvjerio bi se kako to u mnogom obziru drugčije biva, te bi uz svu njegovu žarku ljubav, priznao da smo mi još, uz male iznimke, na onom stepenu kojeg je barun Babo godine 1864 onako točno i žalostno označio.

Sudeć jemstvu po drugim državam i po vjestim koje stižu sa raznih strana, rek bi, da će se naše vino ljetos izvažati u Italiju, Njemačku, Ugarsku i Francuzku, te da Dalmacija nema dosta vina da doskoči oskudici i potrebi rečenih zemalja.

Povodnji u rujnu nanieli su po susjednim zemljama ogromnih šteta, a osobito su pretrpili kukuruzi i vinogradi. I u susjednoj Bosni-Hercegovini razderala je voda na mnogim mjestim, tako da se je kod Sjenice od silne vode dopokon odronilo brdo. Dalmacija je još najsrjednije prošla. Šteta na vinogradih, kako se sad razabire, nije velika, a da su se vinogradari uztrpili trganjem, bilo bi je još manje.

Talijanska vlada, da podpomože svoju trgovinu sa onom iz sredine Afrike odlučila je ustanoviti jednu svoju naselbinu u Assab.

Francuzka broji sveza 486 tvornica, koje prave sećer od buraga; ona ih dakle ima danas 1/4 manje no što ih je prije imala. Ipak sasvim tim proizvodja Francuzka dandanas više sećera no što ga je prije proizvodjela. Po ministarskom izvješću, na temelju uplaćenih pristojbina, od 15 ožujka 1881 do 15 ožujka 1882 t. j. u godinu danâ proizvelo se u Francuzkoj 2,821,627 metričkih centi rafinirana sladora (metračku cent — 10g

kilogramâ). Godine 1880-81 proizvelo se samo 2,666,260 m. c., dakle je višak ove godine 265,370 m. c. ili izraženo u postotcima deset po sto više no što prije. I ovo jednog od razlogâ zašto je Francuzka bogata!

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

74. Koje pasmine krava za naše predjele jest najbolja, najprikladnija i najjeftinija, i koliko bi vrijedila; koliko bi se hrane potrošilo i bili se isplatio trošak?

P. Š. u P. (Benkovac).

Da se točno uzmogne odgovoriti na vaše pitanje, trebalo bi znati u koju svrhu kanite gojiti goveda; dali radi mesa (za tovljenje) ili radi tegleće snage, ili radi mlika ili pak spajate više tih svrha skupa, jer imade govedjih pasmina koje se jednom ili drugom od tih vrлина odlikuju, dočim su za druge svrhe nesposobne. Vaša su domaća goveda ili podolske pasmine (inače ugarske ili bosanske zvane) ili nakazne domaće pasmine više ili manje izprekrižane sa ovim, onim pasminam, koje je namjestništvo oplemenjivanja radi uvadjalo. Slaba gojitba i druge nepogode dotjerale su domaću pasminu na to, da je izgubila sve svoje prvobitne vrline, bez da je poprimila novih, te se danas pokazuje slabom i nesposobnom za svaku uporabu. Čuli smo stoput, da krave nedeje, da su volovi slabi, da se teško pitaju i tove, i da su bikovi neplodni; ovo su sve posljedice nerazborita parenja i neuredjene gojitbe. — Dali bise domaća pasmina mogla još uzdići i usavršiti u svojim vrlinam, to je pitanje! Svakako valjalo bi naći čistih domaćih tipusa, pak njegovanjem ukriepiti i usnažiti ih tako, da ta svoja svojstva prenesu i na potomstvo. Inače tražiti je drugu pasminu, koja se može podvrći svim nepogodam tamošnjim, te istu ili čisto uzgajati ili križati domaćom. Vama se hoće takova pasmina, koja uz mlieko bude davala jake junadi iz koje pak čvrstih volova. A volovi ne samo da budu čvrsti, ali da se pod starost brzo i lahko utove. Ovakovu pasminu traže svi gospodari, ali ovakove pasmine žalibože nema. Od stranjiskih pasmina najbolje bi odgovorile našim potrebam Pinzgavsko ili Lavantalsko govedo. Pinzgavsko govedo razprostranjeno je po Bavarskoj, Gornjoj Austriji i Salzburgu. Svaka glava teži 400 do 670 kilogramâ. Pinzgavsko govedo dugo je 2-2 do 2 7 metra, a visoko 1 metar i 35 centimetara i više. Pinzgavske krave su dobre dojilje, daju godišnje 2000 do 3000 litara mlika, tove sa lahko, a meso je tečno. Niti volovi svojom snagom nezaostaju, jer izim što su jaki i uztrajni su u radnji. Drugo govedo koje bi moglo našim potrebam zadovoljiti, bilo bi kako smo naveli Lavantalsko govedo. Žive u Koruškoj. Izraste veliko kao i prvo govedo, tako, da tele odmah po porodu teži kakovih 30 do 45 kilogramâ. Rastu i razvijaju se brzo; volovi su jaki i rade uztrajno; tove se lahko, a krave daju obično 1500 litara mlika. Ovih goveda moglo bi se kupiti u navedenim zemljama, nu vi razumjete i sami da vam nemožemo točno reći koliko bi se potrošilo za svaku glavu; no cijenimo, da bi savjetnije bilo mjesto odraslih kupiti junadi, jer bi se jeftinije preneli. Koliko bi se hrane potrošilo? Ovo se pitanje može samo onda točno riješiti, kad se pozna težina goveda i u koju svrhu se goji. Obično krava koja je teška 500 kilogramâ pojede na dan 15 kilogramâ siena ili na godinu 365 puta 15 = 5475 kilogramâ. Sieno daje se dielomice izmijeniti drugom krmom, a mjestne okolnosti odlučuju cieniu krmiva.

77. Svake godine propada nam ponešto presad od kupusa i cvjetače, ali ove godine nestaje ga od ruke. Radšta propada, i možemo li da to zapričimo?

o — Varoš (Šibenik)

Kod nas propada puno presada iz prvine, a to, jer je u nevrieme presadjen. Obično presadjava se po prvoj kiši, srpnja jal kolovoza; no, uz to doba sunce grije još jako; presad ne učvrsti lahko svoje žile, te neprima potrebitu vodu na se, dočim toplinom sunca izhlapljuje vodu kroz puci (pori) od lišća da Bog pomogne. Usljed izhlapljivanja, a nedolazka nove vode, poremeti se ravnojvjesje u stanicam, te presadu usahne najprije lišće, pa sve polahko. Ovomu zlu se doskoči, ter se presadjava u mokroj zemlji, ali svečera. Večernji presad ima vremena 12 i više sati da prilagodi svoje žile i da upija vodu. — Drugi uzrok radšta presad propada, jest nemar. Ima koji zalievaju samo jedanput ili dvaput na nedjelju, dočim presad valja zalievati i to obilno, barem jedanput na dan. Ako ima vode naprave se žliebe, pa se pušta voda, da

po žliebim teče i zalieva, kako je to lani na pokušalištu bilo. Ovim načinom prištedi se i truda i vremena. Vi u Šibeniku imate blagodat vodovoda, ali gdje nema vodovoda, tu se daje rabiti sisaljka uz Halladayev mlin na vjetar, ili pak da vam magarac uzdiže vodu. — Toliko su put gusjene od kupušnjaka, koje unište presad. te ih je loviti i tamniti. Što ovo zadnjih godina presad puno propada uzrokom je ponajviše jedna tajnocvjetna nametnica, koju učenjaci zovu *Plasmiodiophora Brassicae* W. Ova se bolest pojavlja na žilam i na struku (pod zemljom). Vide se obično veće ili manje oteklinae, koje more i izmore presad. U početku ove oteklinae su u veličini graška ili liešnjaka, nu kašnje narastu kao orah, jaje i pest. Rusi zovu ovu bolest „kila“. Proti njoj nema lieka; nu vrtlar spasit će se, ako bude svaki bolestni struk izgorio, i suho žilje i korenje vatrom uništio. Pomaže mnogo, ako se svake godine nesađi zelje (cvjetaču, kupus, kelj i t. d.) na istom komadu zemlje. Neka se povrati na istoj zemlji istom poslje 4 ili 5 godina to će puno doprinieti i na bolju rodovitost i na utamanenje „kile“, koja je mora za zelja.

78. Jesu li miešana vina dobra, kao i nemješana? Uplivali štogod boja groždja?

A. S. — (Split)

Sva naša vina su miešana vina, jer nema kod nas ni jedan sami vinograd da bi bio čista nasada. Ta znate sami da na hektaru vinograda možete naći 35 do 50 vrsti loze, svih mogućih boja, i svakojakog teka, a ipak se tvrdi da su naša vina dobra. U Francuzkoj, gdje su vinogradi čista nasada, miešaju takodjer vino, a to biva ili da dobiju bolju vrst ili da poprave njegovu boju. Nu to neprave na oko, već na



Slika 33. (Strana 4) Sibirski glavata ločika ili zimska ovezulja

temelju nauke i iskustva. Neka najfinija vina, dobivaju se križanjem (potage) dviju ili više vrsti. Boja groždja, odnosno boja vina, upliva jako mnogo, jer vi nećete nigda dobiti crno vino, ako pomješate žuto i crno, već će križano vino biti rumeno. Na ovaj način križaju trgovci vino, da mu dadu onu stanovitu boju, koju narod gdje ga razprodavaju ljubi. Francuzi i Niemci križaju naša crna vina s njihovim žutim, da dobiju rumena vina (rothwein). Ima vinâ, koja su neugodna mirisa ili neimadu mirisa. Toliko put križanjem takovih vina dobije se izvrstno ugodno mirisavo vino. Križana vina, djeluju blagotvorno na želudac.

79. Kojeg mi se sredstva latiti, da utamanim gusjene sa zelja?

J. I. u E. (Kistanje)

Najbolje, najsigurnije i najjednostavnije sredstvo jest sakupljati ili sabirati gusjene rukom pa ih bacati na stog i gnječiti. Sva sredstva, koja se s jedne ili druge strane preporučavaju nevaljaju ništa: ruka i samo ruka je jedino sigurno sredstvo proti gusjenam. U tu svrhu odabere se za sabiranje jutro dok je rosno, jer su tada gusjene sakupljene pod listom. Patke jedu vehoma rado gusjene, ali prave s druge strane mnogo kvara. te se nemože savjetovati da se u vrtu drže. Razboriti vrtlari predviđaju kvar od gusjenâ, pa tamane leptire (leprice). Leptir onih gusjena koje brste zelje zove se kupušnjak (*pieris brassicae*), bielo-žute je boje, a oblitava jako proljećem i u kolovozu. Njega se najlažnje lovi iz jutra u hvatač od postave (tull) riedko otkane. Hvatač je prišiven o željezni obruč, koji je pričvršćen o lahko držalo. Hvata ga se na leteće. U uru može ih se 40 do 100 uloviti. Djeca se vehoma rado igraju tim hvatanjem. Ulovljeni poubija ju se, pa se pohacaju po putevim, jer neki vrtlari tvrde, da gdje vide mrtvih drugova, da tu nedolitađu. S druge strane opet nije zaboraviti na jaja, koje ženke snesu na donjem licu lista. Ako se svako 5 danâ pregleda izpod lista i izgnječe jaja neće biti kašnje gusjenâ.

B. Nova pitanja.

81. Molim, koji je najbolji način, da se Petiotiziranjem poboljša vino?

S. S. (kraj Korčule).

82. Mogu li se mrcine upotrebiti za djubar? Kako se pri tom postupuje?

X. (Lušinj) M.

Sa trga.

Vino. Šibenik ima ljetos dobrih i jako crnih vina, i nudi ih po 6 3/4 do 7 1/4 fiorinâ. Split po 8 i 9 fiorinâ. Hvar po 5 do 7 fiorinâ. Brač po 5 do 8 1/2 fiorinâ. Vis po 5 1/2 do 6 1/2. Zlarin po 6 do 7 fiorinâ. Vodice po 5 do 6 fiorinâ. Murter po 5 fiorinâ. Zadar 4 1/2 fiorinâ. Silba 4 1/2 i 5 fiorinâ. — Zadnje vesti iz Trsta veoma su povoljne za naša vina. Dojedrilo je dosada ondje do 20 brodovâ s vinom, i ti su svi prodali. Vina iz Sansiga prodalo se je po fiorinâ 8 i 8 1/4. Iz Primoštena (Capocesto) po 11:60 hektolitar. Iz Kaprija po 10:25. Iz Zlarina po 14:10. Iz Brača po f. 14. Iz Šibenika po f. 15:10. Iz Splita po f. 15 i 18 hektolitar. Rek bi da u ovo zadnje vrijeme dolazi znatnih naručba iz Francuzke, Njemačke i Ugarske.

Ulja prodalo se po 35 i po 42 fiorina 100 kilogramâ.

Ruj. Ruj u Obrovačkom kotaru 5 3/4 i 6 1/2 fior., u Šibeniku nešto malo po 6 fiorinâ.

Pšenica. Po 28 do 32 banovice kvarta (u 1 kvarti ima blizu 30 kilogramâ pšenice).

Kukuruz po 21 i 22 banovice kvarta.

Ječam po 16 i 18 banovicâ kvarta.

Kože govedje prodale su se po 80 fiorinâ 110 fiorinâ 100 komadâ, a vunjeće po 36 i 80 fiorinâ. 100 komadâ.

Loj. Po 34 do 40 fiorinâ 100 kilogramâ.

Savjeti.

Pravi prijatelj jest uvijek nešto novoga, a onaj koji ga ima mora cijeniti da ima veliko blago.

Čovjek bez prijatelja jest kô putnik bez vodje, kô tamničar bez utjehe, kô bolestnik bez liečnika.

Mudrac isti želi imati jednog viernog prijatelja, ako ne radi drugog, a to barem da mu otvori njegovo dobro srce.

Današnji na glasu prijatelji, prijatelji su od uljudnosti, društva, zabave i kamate.

Nemože čovjek uhvati da će naći pravog prijatelja, ako kao prvoga prijatelja nije postavio istinu t. j. Boga.

Bog je naš najvjerniji prijatelj, i mi ga nalazimo i onda kad nas svi ostave.

Ništa nije tako povoljno da poznaš koliko su riedki pravi prijatelji, što kad te snadje koja nesreća.

Budala od prijatelja stvara si neprijatelja; a mudrac višekrat od neprijatelja stvara sebi prijatelja.

Iz Zagore, listopada 1882.

L. D.r

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbju za svu tek. god. 1882

Vulić I. — Zakućac — Sardelić D. — Split — Marušić J. — Svinisce.

— Gospodin Batel J. A. — Barbana — Da namirite do konca t. g. hoće se još novč. 50, jer ste naputnicom od 22 ožujka poslali 1 florin, a sada f. 1 1/2: ukupno 2 1/2 fiorina, doč m predbrojba stoji 3 fiorina na godinu.

— Gospodin Ordulj I. — Borovci — Vašu cijenenu predbrojbju namirili ste do konca t. g. 1882 dne 31 srpnja, kao što je objavljeno u „O. D.“ broj 18.

— Gospodin X — Makarska — Mi nismo ni pitali, niti uživamo kakovu podporu vladinu. Tko vam reče da dobivamo 600 fiorinâ podpore od vlade, kažite mu u brk da laže. Mi nismo ipak niti otpornici, niti neprijatelji vlade, te u svakom njezinom dobrom podhvatu poduprieti ćemo ju svom snagom, kao što je to dužnost svakoga koji želi dobrobit i uspredak ove zemlje.

— Gospodi u Dalmaciji, koja nam pitaše programe gospodarskog šumarskog učilišta u Križevcih nemožemo udovoljiti, jer nam slavno ravnateljstvo istog zavoda svojom dopisnicom dne 29 p. m. javlja, da su svi programi za 1881-82 razdani.

— Gospodin G. — Neretva — Nemožemo tiskati vaš dopis, jer je preveć osobne naravi. Obratite se političkim novinam. Gospodin C. je rodio iz D. kraj Splita, te bi morao znat hrvatski. — Zašto hrvatski ne piše, nemožemo.

Slavno uredništvo „Gospodarskog Lista“ — Zagreb — Primitismo u redu. Hvala!

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedi št a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vj^oec, uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 7 franaka na godinu. Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč. redak. Cliché računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upravništvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu dana a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Studenoga 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Studenoga 1882.

Sva ona gospoda, koja nam duguje predbrojbu, poziva se ovim najljudnije, da nam istu u najkraćem roku izplate, jer je skrajno vrijeme da uredimo račune.

Uprava „Gospodarskoga Poučnika“.

Odlikovanja na izložbi Tršćanskoj.

Bili smo odlučili ne baviti se više Tršćanskom izložbom; ali pošto mnogi žele da iskreno i nepristrano izrazimo naše mnijenje o vrijednosti odlikovanja zaslužnih po Dalmaciji na toj izložbi, dužnost nam je čisto i bistro izjaviti što mislimo, uvjereni da zdrava i bezstrastvena kritika nemože nego pomoć našim nevoljam.

Dalmacija u svojoj ukupnoj izložbi imala je svega 216 progresivnih brojeva, ali razumjeva se, da svakome pogresivnome broju neodgovara jedan novi izložitelj, već jedan te isti izložitelj predstavlja 2, 3, 4 i više progresivnih brojeva. Vina na primjer bilo je 143 vrsti, ili bolje, 143 staklenice bile su izložene od 76 raznih osoba. Buhača prikaza 41 izložitelj. Kadulju i ružmarinovo lišće izložila su petorica; ruževinu četvorica; bajam i suhih smokava desetorica; sira četvorica; slane ribe trojica; vune trojica, striša dvojica; meda i voska 16. torica; kvasine 11. torica; ulja 21 izložitelj; ružulina i rakije 11. torica; svilenih košuraka i svileni sjemeni 9. torica.

Kako se vidi, Dalmacija, izim vina i buhača, nije imala druge grane svojih proizvoda jako zastupane na izložbi; a neke grane po gotovo ništa. Naravno, tome je kriva naša nemarnost: zlosretna ona indolencija, koja rekbi, da nam u krv ulazi svaki put kad se radi o ekonomičnom našem napredku. Ipak uz svu tu našu smrtonosnu manu, dobili smo na izložbi što sirovih što pečenih 135 odlikovanja; t. j. 75 kolajana i 62

svjedočbe za kolajne, koje vriede koliko i kolajne. Zlatnih kolajna zadobismo 17 uz 41 svjedočbu za kolajnu; srebrenih kolajna 25; a kolajna bakrenih 34 uz 21 svjedočbu za kolajnu; sveukupno dakle 135 nagrada. Ovoliko nagrada nije primila nijedna druga pokrajina, dapače ni peti dio nagrada, koje je primila Dalmacija. Bosna izložila je blaga božjega; Hrvatskoj se je sav svet divio i s mnoštine proizvoda i snjilove vrstnoće; pa ipak te zemlje sveukupno neimadu ni 20 nagrada! A šta da rečemo o drugim još naprednijim zemljama austrijske cesarevine?

Kad se ozbiljno na sve ovo promisli, onda dolaze dva pitanja: Jeli Dalmacija sbilja izložila takovih stvari, da su svojom vrstnoćom nadkrilile sve one drugih zemalja cesarevine?

Ili je nešto treće po sriedi?

Razgledimo prvo pitanje. U obće vlada u svijetu uvjerenje, da mi nismo naučni gospodari, dapače to vavjek i mi sami izpovjedamo, pitajući da se snažno promakne gospodarska pouka. Sami priznajemo, da radi neuke neznano upotrebiti blagodati, kojimi nas je narav obdarila. Znamo da naši proizvodi u trgovini neuživaju najbolji glas, i da jedino cijenom njihovom možemo konkurirati na trgovim; znamo da surovine šaljemo u svet neizradjene i onake kako nam ih narav daje, a često put i pokvarene našim nemarom i našom nerazboritom manipulacijom. Znamo, da su na svim drugim izložbama, naši proizvodi ostali u natjecanju po krmi.

Kako je onda, da mo smi na ovoj izložbi imali prednost u svemu? Dakle mi smo koračkuli, dakle mi smo bolji proizvođači od drugih, koji su oдавna na glasu i koji su se do jučer rugali našem neznanstvu? — Žalibože nismo, ili ako smo maličak napredovali to smo samo u vinu, buhaču i smokvam.

Badava je da varamo sami sebe i da se zavarani našom južnom maštom zalicamo Bog zna gdje, pa da gradimo Bog zna kakove kule! — Mi smo još u strašnom nazadku. Mi imamo istinabog izvrstnih vina, osobito vina za *dessert*; ali nam je priznati, da se tih vina samo u malojoj količini proizvadjaju; da mi velikoj trgovini slabo saučestvujemo, jer nemožemo da damo trgovini koliko ona pita. Od svih nagradjenih vrsti naših vina neznamo imadu li tri same, koje mogu dati trgovini koliko pita. Tomu je uzrok što se finije vrsti, jer malo rode, malo i goje; a ova ista mana vriedi donekle i za drugo trgovačko vino. Nemamo jedno samo vino u pokrajini da imade stalan *tipus*, a to jer se nepazi na zdrieću, na nasad, niti se pomnjivo i razborito manipulira vino. Čuje se od vrstnih i iskusnih vinara da je od godine na godinu razlika u vinu kao od neba do zemlje; da nam vina nisu stalna, pa da u najljepši čas eto ti brsate (mufe) ili kvasine.

Priznajući ove nepobitne naše odnošaje, izpovjedit nam je svom iskrenošću i bez zamjere bilo komu, da su dalmatinski proizvodi na Tršćanskoj izložbi na brzu ruku klasificirani, valjda, i s nedostatka vremena. Mnogo šta klasificiralo se *en masse*. Tako su dobili svjedočbu za zlatnu kolajnu sve vrsti buhača. Istina je da je naš buhač bolji od svih drugih; ali i kod nas doma ima razlike. Razlika je od buhača Bolskog do Šibenskog, od Starigradskog do Dubravačkog, od Trogirskog do Pelješskog; a tamo na izložbi bili su svi *di primissima qualità*. Što da rečemo o našem ulju, koje ovo zadnjih godina nemož ni da prodaš, nit da daruješ? — Sve vrsti izložene bihu nagradjene i sve jednako. — Klasifikacija izvela se u obće preveć brzo, tako da gdje gdje nepodaje ni učenom gospodarstvu ni trgovcu ona postepena obilježja o vrijednosti proizvoda, koja su ipak potrebna.

PODLISTAK.

O njegovanju bolestnika.

(Sliedi. Vidi broj 22).

Tjelesni i duševni mir su glavni uvjet, da bolestnik brzo i podpuno ozdravi. Dok se čovjek slabo čuti, neka mu krevet ne bude težak; od slabih, lankih bolesti kad se zanemare, razvije se teških i smrtonosnih. Ali koliko je do počinka tjelesnog, isto toliko upliva duševni mir. Šta koristi, da čovjek leži, ako se trga da mu jedan ili drugi posao spava, ili da mu ova ili ona trgovina driema? Uz duševni nemir sve ljekarije nekoriste ništa. — Dužnost je posjećati, bolestnike, ali prečesti posjeti i ono pitanje kako je, idjeli na bolje i t. d. izmori i dosadi bolestniku. I ono šetati gori doli po bolestnikovoj sobi, mora da mu vehoma dosadjuje. — Teško bolestni netrpe posjetu, nu opet često im se put porodi želja da vide ovu ili onu osobu; njegovlja nek se pobrine, da bolestnik bude uslišan, ali prije no što uvede dotičnog u bolestnikovu sobu, neka ga obavijesti o stanju bolestnika, pošto inače, ako je bolestnik

iznemogo i spao, a da posjetitelj nije o tom obavješten, lahko, da u prvi mah ne bude mogao sakriti neugodni utisak; a da taj utisak bolestnik upazi uzrujat će ga vehoma, te će odmah razpitivati prijatelja o svojem stanju, i dali je sbilja vehoma spao, i ako će ozdraviti i t. d. S bolestnikom razgovarati se je vavjek o veselih stvarih, nikad o tudjim nevoljam i tudjim bolestim, jer to ga uznemiruje i ubija. — Njegovlja neka nehoda na prstim od nogu, niti neka neplaši bolestnika. Dobra njegovlja mora da je stalna, lahka koraka, da dvori odvažno i čvrsto, a u isto doba blaga. Ono igrati se hoću neću oko bolestnika draži njegove živce.

Isto tako nije dobro ni umjestno razpitivati liekara pred bolestnikom, niti se s njim razgovarati o stanju bolestnika, u njegovoj sobi.

Da mu se sve kašnje iskreno reče što je liekar reko, nekoristi ništa, u njemu se porodi nepovjerenje prema njegovalji, pa mu često put čisto omrzi. Uslišati je njegove želje osobito ako su zapovjedi: n. p. hoćeli da se dogotovi koji posao ili šta slična, posluhnuti ga je odmah, niti mu je kakovu primjetbu učiniti jer se razsrđi.

Ali ako je njegovalji biti opreznog sa bolestnikom dok je bolestan, ništa još se manje opreznosti hoće, kad se oporavlja; pošto s neopreza može se bolest jače povratiti. Obično pojavljuje se želja za jelom, te bi bolestnik još nalogodan Bog zna koliko pojео. Neka njegovlja stoji na oprezu, neka mu daje samo po malo na jedan put, samo toliko da utaži glad, ali češće n. p. 4 do 6 puta na dan.

Još slaba probavila, ono malo što dobiju, probave lahko; dočim ako se puno hrane natrpa u žaludac najedanput, onda nemože da probavi a pokvara želudca gotova bolest. Jelo neka je lahko, probavivo, a sočno. Najradje će ti bolestnik jesti, a uz to mu i najbolje koristi, komad pečena mesa. Uzme se komad mesa, dobro se natuče drvenim batom, pa popeče na žeravi. Ovo bolestnik najradje jede. Ako baš nemože da proguta meso, dosta je da ga žvače dok izsisu sok, pa ono drugo neka izbaci.

Meso nesmje biti dobro pečeno, jer je takovo meso manje sočno, a u isto doba teže probavivo: radje da pod nožem krvavi.

(Sliedi).

No ostavimo ovo razlaganje, i priznajmo dobre i pohvalne namjere: htjelo se je u interesu napredka, obilnim nagradama dalmatinskim proizvodim prioneti dobar glas, da se pobudi na nje pozornost i interes u tuđim zemljama; htjelo se je na neki način nagraditi prirodnu vrstnoću naših proizvoda; iztaknuti ono nešto malo al odličnog dara božjega što nam je još sve u zametku i dobrim dielom nerazvijeno, da se otresemo naše tromosti, da uvidimo što bismo mogli u istinu postignuti našim proizvodim u svjetskoj trgovini, da nam je rada i mara.

Bilo je željeti samo da ni tu ne bude *trop de zèle*, jer njim se tim može nanieti, i ako neizravno, štete mjesto koristi. Sve da su naši proizvodi *primissime* vrsti, to je ipak nemoguće svietu, koji je bio o protivnom uvjeren, na jedan put dokazati, jer svak zna da se u obće teško napreduje, a u gospodarstvu pak da se hoće decenijâ, dok se za stopu što makne. Kamo sreće da smo samo za desetinu onih odlikovanja dobili, ali da smo stvarno onoliko napredovali! — No odlikovanja su jednom tu, i shvatimo tim barem znamenitost! Oni koji su ih dielili, bili su zastalno vodjeni od najplamenitijih namjera; nemojmo sada, da nam teret tih kolajna bude teško olovo koje će nas pritegnuti na dno gospodarske propasti, već nek nam budu sokolova krila za promišljene gospodarstvene polete, za mudre osnove, na muževno pregrnuće, na osbiljan i sviestan rad! Uprimi svim silam svak na svom tegu! Učimo, nastojmo svakako da marom i naukom, poboljšamo naše proizvode, pa će onda naše kolajne imat pravu neprocijenjivu vrijednost; onda će i tuđi sviet cijeniti i jagmom tražiti naše proizvode. — *Fiat!*

O branju maslinâ.

Uvjerenje je, da dobrota vina zavisi ne samo od načina kako se vino pravi, dali i od zrelosti groždja iz kojeg se vino pravi. To isto valja i za masline. Po Svim Svetim zrijele, jal nezrijele masline svak stane da bere, neobziruć se pri tom koliko zrelosti maslinâ upliva na dobrotu ulja.

Nu da vidimo najprije kad su masline pravo zrele. Teško je to opredieliti. Maslina zrije vohoma polahko: iz prvine je zelena, te zrelošću ta zelena boja prelazi u jasno žutu pa u modričastu (ljubičastu). Čim modrija i koža i meso, tim zrelija maslina. Toliko put je koža sasvim modra, pa ipak maslina nije zrela. Modro-koži, mora da odgovori sasvim modro (ljubičasto) meso, jer obrubimo li meso do pačke, a ono se još bijeli, to je otvorit znak, da maslina nije zriela.

Vriedi uvjerenje stečeno na znanstvenih istraživanjih, da najbolje i najviše ulja daju sasvim zrijele masline, a da nezrijele masline daju razmjerno manje ulja.

Kod nas većina bere nezrijele masline, nego opet ima ih u okolici Dubrovačkoj, koji ih beru prezrijele.

Zrelošću masline stvara se u njoj ulje, te će najviše ulja imati u sebi kad bude sasvim zriela. U nezreloj maslini nije se još sve ulje nasjelo, dočim iz prezrele, nestaje vavjek nešto ulja.

Iz nazrielih maslina, nedobije se nigda dobra ulja. Imade puno ustrojnih tvari u sebi, a nema ni dobra teka, ni jasne blišteće se boje. Od prezrielih maslina dobiva se bijelo ulje, bez teka, okusa i mirisa, liepa na oko, ali se manje uzdrži od ulja pravljenâ iz zelenih maslina.

S druge strane da masline prezriju držati ih je na stablu do siečnja ili čak do travnja, a tim trpi stablo, jer da nadomješta i dopunja hranu zrielim maslinam, krade hranu onim plodonosnim klicam, koje se zametnu ljeti, preživu jeseni, okriepe se zimi, da se novim proljećem razviju. Ukradeli plod hranu ovih klica, to je naravski da one nemogu da se podpuno razviju; pa na toj maslini sliedeće godine nema ploda. Mi nekažemo berite točno u ovo ili ono doba, to ne, jer je toliko put gospodaru ravnati branje maslinâ po drugim gospodarskim poslovim, da nenavale dva posla na jedanput, ili da u obćoj vrvi nebudu radnici preskupi. Tko će da ima fina ulja, neka urani branjem, tko će da radi stvar komodnije i jeftinije i da dobije težeg ulja, taj neka bere kašnje.

Pita se, koji je najbolji i najjeftiniji način da se oberu masline. Masline se beru rukom, ili mlatnjom ili grabljanjem.

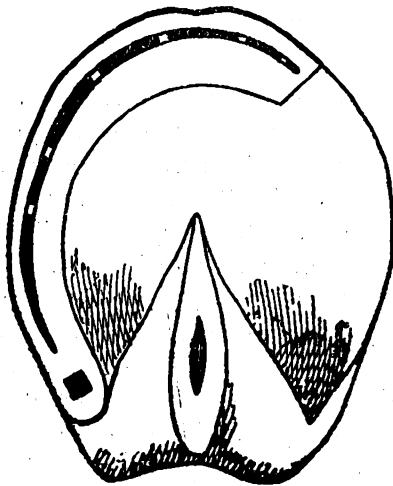
Svakako je najbolje brati masline rukom,

jednu po jednu. Ovaj je istinabog najskuplji način, no ipak sasvim tim je jedini koji se može preporučiti. Netuku se masline, meću se odmah u sprtu ili krtol, te se dadu odmah odstraniti zdrave od nezdravih.

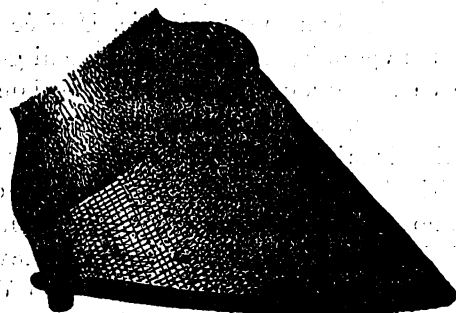
Mlatiti masline nesavjetujemo nikomu, jer mlatnjom izim što se ozledi plod, ozledi se i stablo, jer se izlomi mnogo grančica i to uprav onih, na kojih bi se u proljeću nasela resa; k tomu i lišća puno otpada, a lišće je pluća biline.

Grablje pametno uporabljene mogu se preporučiti. Neka su drvene a zubovi da su tupi, neka nema puno zubova i neka se nepoteže preko grane ili po krošnji kao da se brana. Gdje se vidi maslina ondje je grablju metnuti, pa potegnuti, da sama maslina otpadne, a ne možda i lišća i grančica.

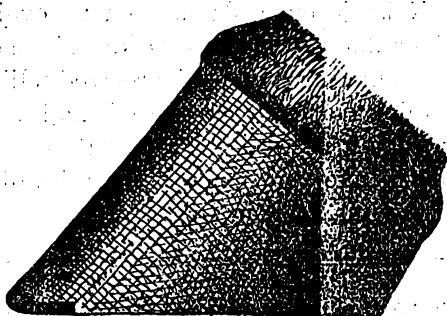
Pri branju rabe se mnogo jednostruke ljestve (sepla), koje se naslone o granje. Koliko je žrtvava palo radi nepomnje i nespretnosti pri branju sa ljestvam! Mi nesavjetujemo da se



Slika 34. (Strana 2) Rožna podplat pravilno podkovane stražnje desne noge jednog pušca.



Slika 35. (Strana 2) Unutarnje lice pravilno podkovana desnog kopita.



Slika 36. (Strana 2) Izvanjsko lice pravilno podkovana desnog kopita.

ljestve rabe, no ako nije drugčije, tad neka su ljestve dvostruke, da se držu same o sebi, na svojim nogam, bez da se oslanjaju na granje, jer krošnja nije zid, niti jedan sam bere jednu maslinu, a dosta je da se samo malo izmakne grana, pa eto ti nesreće gotove.

Kad se bere najbolje je razastrieti po zemlji poplun, ili šta drugo, da masline nepadaju na zemlju i da se neblate. Poplunom ih je laglje sakupiti, niti se dangubi sabirenjem jedne po jedne. Neka se bere za suha liepa vremena; suhe se masline bolje čuvaju, niti se lahko uzpale, pa biva bolje i ulje. Neka se na lice mjestâ izčistu masline od petlja i od lišća, kao i od svake druge nečisti. Kući neka se voze u sprtam ili u košaram; jer se u vrećam gnječe masline pa se lahko uzpale.

O uporabi dropa i drugih vinskih zaostataka

(Sliedi. Vidi broj 22)

2. Drop kao djubar.

U obće čuju se tužbe da drop teže, da se hoće 2 i 4 godine dok sasvim ali nitko se nastavljâ kod nas da traži radšta drop negnija brzo. — Kod na čaj, otiskan ili prokuhan drop baciti; nek tu leži izložen svim nepogodam; nek ga sunce po volji gori i kiša pere; te obićno se sabije i postane tvrd kao kamen, pa teško unj prodire i zrak i toplina. Na površini se nešto doduše raztvori (razpadne) ali unutra ostane kao da je jučer izpod tiska.

Da svaki vinogradar znađe cijeniti djubar od dropa, kao što ga domaćice cene za svoje cvieće, (domaćice najradje pune lonce u kojem goje svoje cvieće djubrom od dropa, jer u tom djubru cvieće najbolje uspeva) doisto dao bi si više brige, da mu drop pregnije; a nebi ga zanemarivao i zapušćivao, kao dobro nesudjeno, pa nedošlo.

Prije no što navedemo, kako da nam drop brzo pregnije, navesti ćemo iz česa drop sastoji. Kad svak bude poznavao sastojine dropa brinut će se nešto više.

Da izgori na primjer 100 kilogramâ dropa, dobit ćemo prama vrsti i zdieloci groždja iz kojeg je postao drop 3 do 6 1/2 kilogramâ pepela (luga). Isto ovoliko pepela ili luga ostane od 100 kilogramâ dropa ako on podpuno pregnije n. p. onako kako što kakva mrcina pregnije. Razni lučbari iztraživali su pepeo od dropa, pa su pronašli, da u 100 kilogramâ pepela od dropa ima:

Rudne sastojine pepela	u dropu		u košćam		u pećkam		u hostuljam (ozubinam)	
	po singaltn	po Albertu	po Crassu	po Crassu	po Crassu	po Crassu	po Berthieru	po Berthieru
Solajke (sode)	0.58	1.99	1.618	—	27.868	41.15*	—	—
Pepelike	52.64	37.00	46.887	—	8.527	—	—	—
Milovke (magnezije)	3.13	5.48	5.451	—	31.169	45.61	—	—
Vapna	15.26	26.93	21.731	—	0.455	—	—	—
Željeznog kisa	4.85	0.95	—	—	—	—	—	—
Sukiselo surične kiseloxide (manganoxido)	—	—	0.611	—	0.348	—	—	—
Kremene kiseline	—	0.87	2.571	—	0.952	—	—	—
Sumporove kiseline	7.70	3.14	3.828	—	2.398	—	—	—
Fosforne kiseline	15.26	21.05	15.665	—	27.005	13.20	—	—
Solne kiseline	0.59	1.26	0.733	—	0.275	—	—	—

* Chlor kaliuma i chlor natriuma.

Iz navedenih brojeva vidi se jasno, da u pepelu od dropa ima najviše pepelike, vapna i fosforne kiseline. — Tko se imalo razumi u biljarstvu, taj zna da su pepelične i fosforne soli najpotrebitija hrana bilja; i zna takodjer da tih ruda ima razmjerno najmanje u zemlji; zna da lje, da se teško raztvoraju i pretvaraju u soli, te da obićno jedan od glavnih uzroka radšta bilje na jednoj zemlji neuspjeva, jest nestašica ili manjkavost pepeličnih i fosforičnih soli. — Sad kad se u brojevim čita da u 100 kilogramâ pepela od dropa ima čak 52 kilograma pepelike, a 15 kilogramâ fosforične kiseline, čini mi se da čujem gdje me naši težaci neuztrpljivo pitaju: kako nam je dakle postupati da nam drop na brzo pregnije?

To je stvar lahka, jer drop nije ništa osobita. Stavimo na primjer da imate dobro uređeno djubrište, ili baš ako nije dobro uređeno, a ono da je jama, kao što biva kod nas obićno, t. j. da je prosta jama kraj gomile. U tu jamu nabacite drop, pa ga često polievajte ljudskom ili životinjskom mokraćom, ili stajskom osokom. Pa često, na primjer svaki mjesec danâ, prekopajte ga, a to će vam u godinu dana vaš drop sasvim pregniti.

Pitat će tkogod, dali je isto dobar drop izpod tiska, i onaj kuhan radi rakije? — Za djubar dobrota i tog dropa je jednaka; jer se pečenjem rakije vadi iz dropa sama vinovica;

dapače primjetiti, je ovdje da prekuhani drop još prije sagnije od onog izpod tiska.

Djubar od dropa je dobar za svaku bilinu, pošto imade u sebi puno pepelike; prija osobito krumpiru; nu i žitaricam prudi, ali je osobito izvrstan za vinograde. — pazite dobro za naše vinograde — jer se djubrom od dropa povraća zemlji u vinogradu dobar dio rudnih soli, koje je bila loza izsisala iz zemlje. Djubrom od dropa puno pregnjila dropa možete gnjojiti kao svakim drugim djubrom; ali ako nije sasvim zdrilo onda se zakopa plitko, eda ga zrak, toplina i vlaga svojim blagotvornim djelovanjem raztvore. — Djubar od dropa po naravi svojoj je vlažan i sadržaje u sebi uvijek puno vode. On je osobito prikladan za lahka zemljišta, i za sve one zemlje, koje ili radi položaja ili radi podnebnih upliva, trpe sušom. (Sliedi).

LIVADE I PAŠNJACI.

(Sliedi. Vidi broj 21).

Teško je reći, da u svojoj našoj Dalmaciji, nema jedne baš uređene livade. I stoga nam je svim silam nastojati, da ih nekako uredimo, jer su livade bitni činbenik u narodnom gospodarstvu. Ali slijedimo naznačenim redom. Naše su livade:

1. *Livade suho-močvarne* to jest takove livade, koje imadu baraste površine i opet vehoma suhe. Na ovim livadama zastupana je sva močvarna flora, pa prelazna i suha.

2. *Livade močvarne*. Na ovim livadama raste ponajviše šaša (*carex*), sita (*juncus*), preslica (*equisetum arvense*), zelena slavlujica (*salvia pratensis*), mliečnjak (*eupharbia*), žabnjak (*radnuculus*), živolina (*conium maculatum*), podbiel i t. d. i t. d.

3. *Suhe livade* imadu vehoma bogatu floru, koja mienja obično prama vrsti zemlje; tu je ponajviše koljenike (*anthoxantum odoratum*), biele djeteline (*trifolium repens*), troskota, muhaja (*pac pratensis*), smiljika (*lotus corniculatus*), bračoljice (*trifolium fragiferum*), kumina, toliko lje-karice, repka, vlasulje, grahorka, ludog graha tvrde glave (klubčasta ostrica = *dactylis glomerata*) i t. d. i t. d.

Kad smo vidili kako nam se predstavljaju naše livade, sad ćemo opet redom kako da se poboljšaju. Mi imamo dvie skrajnosti u našim livadama, naima, ili su one prevlažne ili presuhe. Od 12 ili 13 hiljada hektara livade što imade Dalmacija, neznam imali je samo hektar jedan prave livade. Kod nas kaže se livadi, da je dobra, kad daje puno siena, ali se negleda dali je sieno dobro, i dali bi ta livada da je uređjena puno više davala, niti se sravnjiva dohod kod nas po hektaru, od dohoda po hektaru u drugih zemljah, gdje su livade uređjene. Razliku dokazat ćemo kasnije brojevima. Da vidimo sad kako bi se dala kakva poboljšica izvesti.

1. Prosušenje livada.

Na vlažnoj livadi, već s toga što je vlažna neda se ništa raditi; svaki rad, svaka namjera da se poboljša livadna zaraslina ili dohod, ostaje uzaludna. Uzaludno sijati dobra sjemena, uzaludno pomladjivati navrećanjem, jer radi velike vlage, i stanja naravi zemlje, uspjevaju tamo samo vodene i močvarne trave, koje svojim rastom zaduše svaku drugu bolju i plemenitiju. Na vlažnoj livadi nemožes da voziš kola, jer u glib idu, dapače, nemožes toliko put niti da pokosiš, niti da prosusiš pokošeno sieno. Imao sam prilike vidjeti, da su gospodari prenašali sieno na oranice da se suši, od bojazni da na livadi sprevelike vlage nepregnije. Ovakovo je sieno slabe vrijednosti, jer sastoji ponajviše od šaša, sitine, žabnjaka, preslice i sličnih kiselih i močvarnih trava; a sieno od ovakovih trava teško da ti blago okusi, ono svršši obično sve kao stelja. Iz ovakovih vlažnih livada diže se ljeti kužnih izpara kao iz barišta, pa priete zdravlju.

Svemu ovome sasvim će se doskočiti ako se prosuši livada. Nu prije neg se je latiti posla, poznati je dobro sve uplivajuće okolnosti; odkud dolazi voda, dali su to podzemni vrutci ili se ciedi iz susjednih livada, ili leži voda na livadi, pa onda gdje je nagnuta livada, i bili se u onom pravcu, a da se drugomu nenanosi štete, niti da se ima neprilika, dala odvajati suvišna voda. Kad su proučena ova prva pitanja, onda dolaze druga, naima: koji je najbolji i najjeftiniji način prosušenja: dali pod ili nadzemni kanali, dali jame, dali podcievljivanje ili šta slična.

Toliko put prosušiti će se livada, ako se napravi zemljani nasip proti susjednoj livadi, ili sa strane prama potoku, koji pokraj teče. — Gdje ima podzemnih vrutaka, naći im je izvor, pa voditi vodu jarkom. Sva suvišna voda sa livade dade se odvajati sa jarugam i jarcim. Glavna

jaruga neka ima najviše pada (nagnuća); a prostrane jaružice i jarci, nije baš potreba da imadu velik pad; dosta je da odvažaju svu vodu što se u njima sakuplja. Ali je paziti da jaruge nebudu vehoma duboke, te usljed toga da postane livada jako suha, jer si tad trava iz dubine nebi mogla pribaviti potrebitu joj vodu. — Zemljanim cvievim prosušiti livadu stoji vehoma skupo, niti su naše okolnosti još takove da na to možemo misliti. (Sliedi).

Svaštice.

Da se mlieko neusiri. U kućanstvu, osobito gdje ima djece, hoće se i mlieka. Nu mlieko se vehoma lahko usiri, a onda ti je gazdarica u gotovoj neprilici, jer nije lahko friškog kupiti. Ima dobro sredstvo i proti usirenju. Na litar mlieka, doda se 1/2 grama (po prilici 1/2 zličice) suhe salicilne kiseline (ima je na prodaju u svakoj liekarni). Ova kiselina ima svojstvo da čuva mlieko zdravo, bez da promieni njegova svojstva za punih 36 sati.

I. Z.

Crno voštilo za domaću porabu. (Pattina).

Svak si može na sasvim jednostavni način napraviti kod kuće voštilo za poštole. Uzme 1 kilogram spodiuma (t. j. kilogram uglevlja od izgorjenih kostiju), i 1 kilogram sladorače (Raztopi se u vodi sećera pa se kuha dok postane sirup) i 30 grama engleske sumporove kiseline (crne), 40 grama maslinova ulja, i 60 grama smrvljena čuvita (indigo) i 2 litra pive (birra). Pomješaj najprije maslinovo ulje sa sladoračom, pa onda sumporovu kiselinu sa pivom (lievaj sump. kiselinu u pivo). Kad si svako napose dobro pomješao, onda pomješaj sve skupa, pa



Slika 87. (Strana 3) Kako da privežeš uže, e da te poslušaj nepokorno govedo, (bik, vol ili krava).

dodaj spodium i čuvit; izpremješaj sve dobro, pa metni na vatru da se kuha dobrih 10 minuti. Kasnije odlij u posudu, pa kad ostine, voštilo gotovo.

P. b.

Kokoši otrov. Mnogi vide da im poskapaju kokoši, a toliko put neznadu s česa. Obični je uzrok otrovanje. U svakoj se kući neko zabavlja lovom, pa ima i praha i olova. Olovo dodje lahko na djubar ili u smeće, pa ga kokoš proguta, misleć da je što god hraniva; a kad tamo progutala smrt. Olovo je jak otrov za kokoši: ovo je pokušao glasoviti ornitolog župnik Thienemann i preporuča svakomu da čuva kokoši od olova.

Tumačenje slika

„Gospodarskoga Poučnika.“

O podkivanju pulića. Kod nas, iskreno rečeno, malo se pazi na podkivanje. Vješta podkivača nemamo u svoj pokrajini, baš ni jednog; te biva obično da kovači podkivaju, koji, i ako su izvrstni kovači, nisu dobri podkivači. Po drugim zemljama naše cesarevine imadu osobiti tečaj nauke za podkivanje, te podkivač ne samo što neizšteti konja podkivanjem, nego zna i prilagoditi podkove, da popravi mane kopita. Nađajmo se, što nije još, da će doći i kod nas! Učimo se uz to sami. Da se uzgoji dobra konja paziti je, da se za mladosti nepokvari. Kod nas se na pulad malo pazi, ona bježi i trči uz majku, po mehkim i tvrđim putevima, pak kad je četvrte godine, da se upregne i radu privikne, a ona je već pokvarena. Gospodin A. Schumacher, stari i vješt gojitelj konja tvrdi, da se većina konja pokvari u mladosti, od druge do 5 godine.

Obične mane konja su kopita, bud kopito ili popuca, ili se izkrivi, ili dobije koju drugu manu. Ovim manam uzrokom je, što nevjesta hodaju po mehku ili kršovitu putu, i što se na jedanput tvrđim podkovam podkiju. Gospodin Schumacher savjetuje, da se četvrtom godinom, još prije no što se konji zapregnu počnu podkivati, i to najprije na stražnjim nogam, sa lakim: polumjesečnim podkovam, kako se to na našoj slici 84, strana 2, vidi. Podkova se prostire od kopitnog nosa preko podkovonosnog okrajka do mesnatih lapta. Na desnoj nozi stoji desno, na lijevoj lijevo; a to s razloga, jer na oba kopita mora da stoji podkova na izvanjskom rubu. Ova podkova je gladka, nu, na kraju kod mesnate lopte imade svarak. Providjena je ozdol brazdicom za čavle, a sprieda i na izvanjskome liou zavnut je okrajak, tako da kopito u podkovi leži, kako što se to vidi na slikama 85 i 86. Da se razboritija postupa mladim konjima, to je ono što svakome preporučujemo.

Kako da privežeš uže, e da te nepokorno govedo čuje. Tko tjera goveda, osobito kad su jaka stada, gotovo je u neprilici, jer jedno govedo ostaje, drugo bježi naprijed, pa nemoš nikako da ih urediš i da ih naprijed tjeraš. Toliko put ima koje tvrdoglavo govedo, da neće da se makne s puta, te s jednim govedom imaš posla više no stadom ovaca. Danci su tomu doskočili, te ti imao tjerati jedno ili sto goveda, nezadaje ti nikakove brige. Opaše se govede užetom preko čela, izpod rogovā i iza zatiljka, pa o rog. Provuče se zatim dulji kraj užeta za uho, pa onda sprieda kraj tjemence izpod istog užeta, koje ide preko čela. Slika naša 87, jasno tumači kako da se to priveže. Bud uže ide oko uha, a bud je koža oko uha vehoma osjetljiva, dosta je samo malo potegnuti, a ono se i najtvrdokornije govedo miče, i sliedi tjeraoca, kao da je zauzdani konj. Ako je veliko stado, onda se priveže svako govedo na ovaj način pa onda opet govedo o govedo.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

4. Odgovori.

73. Koje je pasmine ovan najbolji za oplemenjivanje naših domaćih ovaca, i za koliko ga je dobiti iz inozemstva?

(P. S. u P. Benkovic)

Ovce se dijele: 1 na one za vunu, 2 na one za meso, 3 na one za vunu i meso. Od ovaca za vunu najplemenitija je *electoral* ovca, za ovom dolaze *rambouillet* (rambulje) ovca, pa *mouchamp* (mušamp) ovca. Ove ovce su sve *merino* pasmine i odlikuju se samo plemenitošću svoje vune. — Ovce dobre za tov ponajviše su engleske pasmine i to: one dugovune *Leicester* ili *Dishley* pasmine, pa one *Oxfordshire-Down* pasmine i one *Southdown* pasmine. Sve ove pasmine tove se jako brzo i daju izvrstno vehoma tečno meso. — Od onih zavunu i meso najbolja je *negretti* pasmina. Za vaše okolnosti hoće vam se ovca za vunu i meso. Naše domaće pasmine t. j. *bergamaska* ovca i *vitioroga ugarska* nemaju u sebi tih svojstva, premda osobito zadnja pasmina daje vehoma tečno meso. Nu *bergamaska* ili *krivonosa*, visokonoga ovca dade se laglje oplemeniti od ugarske vitorbge, a nuždo je plodnija, jer riedko da neojanji bliznače. Najlaglje bi se dala oplemeniti sa *negretti* pasminom. Ta pasmina je već davno uvedena u Dalmaciju; bilo ih je podieljeno svim kotarim, pa i dan današnji još ima živih glava u Šibeniku i Pagu. Jedan ovan stajao bi vas malo fiorina. Naručivati iz inozemstva nesavjetujemo si, jer bi vas ubili troškovi prenosa; no ako želite dostavit ćemo vam potrebite adrese.

80. Odkud bi mogao nabaviti dvoje razno-spolnih kezmica (krmčica, svinja, odojaka) plemenite pasmine?

J. T. u E. (Kistanje)

Evo do danas još se nitko neprijavi, premda znamo, da na raznim mjestim u pokrajini, a osobito u kotaru Zadarskom goje krmad plemenite pasmine. Tamo je i vlada razdala pred nekoliko godina krmadi čiste *Suffolk* pasmine. Ako se tko prijavi pisat će mo vam. Iz daleka prenašati ih stoji skupo. Kako čujemo, kraj Šibenika njeguje tu pasminu na svojem imanju vitez dr. Fontana, a kraj Zadra grofovi Borelli na svojim imanjim u Vrani S. Filip Jakovu.

81. Molim, koji je najbolji način, da se *Chaptaliziranjem* poboljša vino?

S. S. (kraj Korčule).

Chaptoliziranjem može te poboljšat vino jedino onda, kad je vino još u maslu, i to ako ima

prema sećera, da mu sećera nadodate, ili ako ima preveć kiseline, da mu kiseline oduzmete. Ako je mast prevorio Chaptaliziranjem nemožete pomoć ništa. U naprednijim zemljama nalaze Chaptaliziranje naravnije od umjetnog alcoholiziranja vina, jer ako se doda mastu čista trskava sećera, to nije ništa zla, to je dapače dobro, pošto i on kad prevrije pretvori se $\frac{1}{2}$ u alkohol, a $\frac{1}{2}$ u ugljenu kiselinu. Ima li mast puno kiseline (a dužnost je gospodareva odmah iztražiti svoj mast), tad ju valja odstraniti. Biva najlaglje uglično - kiselom pepelikom ili uglično - kiselim vapnom (marmorom). Uglično se kiselo vapno spoji sa suvišnom vinskou kiselinom i tvori sitni prašak, koji kao taložina padne na dno; dočim uglično - kiselu pepeliku sa vinskou kiselinom tvori striš. Uzmimo jedan primjer, da mast ima 10 po hiljadi ($\frac{1}{100}$ = pro mille) vinske kiseline, a da ju mi hoćemo da umanjimo na $5\frac{1}{2}$, koliko bi trebalo kilograma uglično - kiselu vapna ili ugl. kis. pepelike na svaki hektolitar masta? U ovu svrhu priredjene su skrižaljke i mi vadimo iz iste, da se hoće 460 grama uglično - kiselu pepetike ili 333 grama uglično - kiselu vapna.

82. Mogu li se mrcine upotrebiti za djubar? Kako se pri tom postupa?

Vidili ste čestoput, kako bujnije trava raste gdje je mrcina pregnijala, a najbolji primjer vidite na groblju, ako se u zemlji kopa: tamo raste trava kao igdje. Mrcine raztrošene daju izvrstan djubar, koji sadržaje u sebi puno dušika i puno fosforičnih soli, nu naravski, to biva samo onda, ako se je razborito postupalo. Kod nas mrcine bace se u more ili se odvezu u odaljenu šumu, da tu kuže zrak, da gavrani razjedaju itd. tim načinom ide izgubljena sva dušična strana djubra, a kosti ostanu netaknute, te njihova fosforična vrijednost neuporabljena. Napredniji narodi, koji paze na zdravstvene propise, upotrebljavaju mrcine za djubar na slijedeći način. Oni odstran najpre utrobu od mesa. Utrobu razkomadaju i pospu zemljom, vapnom, kredom, ili čim sličnim; to sve često mješaju, do potrebe polievaju osokom te tako sve na brzo pregnijije i dade izvrstan djubar. Meso kuhaju u vodi i sumporovoj kiselini. Na 25 litara vode dade se 1 litar sumporove kiseline. Da se kuha dvi ili tri ure dosta je e da se meso bude moglo lahko odijeliti od kostiju. Ovim postupanje dobije se na površini skvara (mast) koja daje izvrstni maz za kola, dočim u mrcini priči gnjene, niti se raztroši u djubar. Meso koje se dobije kuhanjem pomješa se u onaj stog (kup) gdje su utrobe, krv itd. Nu mnogi će pitati, dali se pred kuhanjem odere životinja. Ako je koža dobra da se trud izplaća, odere se; inače ništa. Čorham, koja se dobije kuhanjem, polieva se onaj kup da mješanać bude bolji i da prije pregnijije. Kosti koje se dobiju gole, uslijed prvog kuhanja, razkomadaju se i kuhaju 2 ili 3 ure opet u vodi, u kojoj ima sumporove kiseline (1 litar sumo, kiseline, na 10 litara vode). Skvara koju se dobije, rabi se u istu svrhu kao i prva, naime kao maz za kola. Kosti metnu se u jamu i polievaju često osokom, dok sasvim pregnijiju t. j. dok se više nepozna da su to bile kosti. Sad se pomješa jedan kup drugom i dodade nešto zriolog stajskog djubra i polije osokom. Ovako postupajuć dobije se od mrcina najbolji djubar.

B. Nova pitanja.

83. Ako je za prvog pretakanja t. j. koncem prosinca vino bistro i zdravo, imali nade, da će ostar zdravo do na ljeto?

G. G. u M. (Primorje.)

84. Dao mi se slučaj, da mi mast u bačvi nije prevorio kô što to obično biva. Kroz ciev, odnosno o iz vode, nisam vidio da izlazi uglična kiselina? Premda se je unutra čulo muklo i tiho vrienje. Što da radim?

G. G. u M. (Primorje.)

85. Molim vas, ako se dade najbolje odgovoriti selen?

R. M. u A. (Zadar.)

86. Imam dobiti vrtlara vješta u sadjenju, rezanju itd., što mi savjetujete da uzmem, talijanca ili niemca?

Odgovore na javna pitanja, kao i nova pitanja prima ju se rado od svakog, pa i ne bili predbrojnici.

Gospodarske Viesti.

U Zagrebu, kako čitamo u „Pozoru“, otvara se danas 1 studenoga t. g. obrtna učiona. Premda je to dr-

žavne učiona; povjeren je direktorij društvu umjetnosti, kao nadležnoj vlasti. Direktorij sastojat će iz trijuh osoba, koje bira odbor društva umjetnosti, a potvrđuje zemeljska vlada. Ova učiona imat će 4 odjela naime: a) gradjevno - obrtni odjel, b) mekaničko-obrtni, c) umjetničko-obrtni i d) kemijsko - obrtni odjel. Predbježno otvara se samo prvi odjel t. j. gradjevno - obrtni, koji se dieli na dva pododjela a) obrtna učiona i vježbovna za naučnike (t. j. djetice koji hoće da nauče obrt i b) obrtna učiona i vježbovna za obrtničke pomoćnike (t. j. mladež koja je nešto vješta zanatu). — *Eppur si muove!*

Još se nije uputila u Dalmaciju živa trgovina vinom kako je lani do ove dobe bila; ali ovo zadnjih petnaest dana došlo je nekoliko francuzkih i ugarskih trgovaca, te se nešto mićemo.

U izvješću državne velike gimnazije u Kotoru za učionsku godinu 1881-82, kojeg smo primili na dar, ima vrlo poučna i znanstvena razprava: „Svilarstvo od najstarijih doba do trećega vieka prije Isusa. Napiso je istu vrijedni profesor P. Martiuović.

Ima nekoliko godina da kod nas nalita na jata, poput skakavaca, velika množina *commis voyageurs* (trgovačkih potkriča) te na svakovrstni način mame narod. Upozorujemo občinstvo da se čuva takovih ljudi; a osobito onih koji nude satake, zlato, okvire, pokućstvo i slična, jer će mnogi i mnogi od tih prevartiti u oči čovjeka. Znamo za toliko slučajeva prevare, koji su čisto nevjerovatni. Občine bi imale takovim ljudim svako trgovanje zabraniti, kao što je to nedavno jedna naša občina i učinila.

Na dvogodišnjoj ratarskoj učioni u Šibeniku predavalo se rujna mjeseca vinarstvo 10 sati nedjelno, a poznavanje i obradivanje vježbe 2 sata na nedjelju. Osim toga održalo se je nedjelno 24 sata vježbe, ili 4 sata na dan. Iz vinarstva podučavalo se je: o zdrieloći grozdja o trganju — o gaječenju grozdja — o sastojinam masta — o vrienju — ob otvorenom i zatvorenom vrienju — o podpanom i nepodpanom vrienju — od otakanju — tiskanju — premetanju — o sastojinam vina. Kao dodatak pak iz vinogradarstva tumačilo se je o pripravi radnjam za jemstvu, i posudju viuarskom. Iz poznavanja i obradivanja zemlje predavalo se je: postanak tezataog tla, njegove sastojine i fizična svojstva. Izvele su se napokon slijedeće vježbe: a) na polju: uredjivanje vrta — sadnja ljutike — trganje — kupovanje grozdja — kopanje — tamanjenje gusenja; b) u radionici: — priredjivanje vezova za pletivo — nasada dna košare — pletenje na okrug — pletenje dna — izpravljanje kriva drva — pravljenje držala. Razkuženje nove smrekove bačve sa sumporovom kiselinom — čišćenje i mastjenje crnog i bijelog grozdja, namješćenje badnja za zatvoreno vrienje - čišćenje sjemenja. — Odsad unaprijed, budeli nam prostor dopuščao, donasat ćemo što se i u svakom pojedinom mjesecu izvelo bude.

Iz statističkog izvješća razabire se, da Australija ima 75,242,900 ovaca. Sami New-vales ima 15,470,000 ovčijih glava, te onu 807 gospodara utjera godišnje 10,000,000 lira sterlinah (pfund sterling) za vunu. Australija nema jedne koze!

Društvo američanskih glavničara namjerava sagraditi željeznicu izmedju Amerike i Europe preko Nove Škotske i Nove zemlje. Radnja bila bi gotova u 5 godina, u put izmedj New-Jorka i Londona pokratio bi se za 4 dana.

Razgovarali smo se na dugo s našim starim znancem veleučanim profesorom dr. Roesslerom upraviteljem „Revue Antiphyloxérique internationale“, koji je probavio nekoliko dana u Dubrovniku i okolici, da prouči naš, koja tamo strašno tamni masline. On se nada da će se naći sredstvo, kojim da se ta gamad uništi. Razgovarajuć se dalje tim učenjakom o našim odnošajim, reče: da su naši odnošaji mjestna osečina, koju valja napose proučiti, i da se teško vara tko hoće da po tudjem *chablonu*, kroji zakone za Dalmaciju. „Ovdje valja učiti i kušati, pa uporabljati, a blagodati vašeg podneblja i položaja su neprocjenjive.“

Otok Korčulanski pobrao je ljetos za $\frac{1}{3}$ više grozdja no lani. I vina su izvrstna, a što je bolje imade naručba za vina. U Blatu i Velojlučki prodao se je hektolitar po 9 florina, u Šmakovici f. 10, a u Čari po 8 do 9 florina hektolitar.

Kiše od 28 i 29 p. m. naniele su ogromnih šteta. U samom Skradinskom polju i Skradinu ima preko 100,000 florina šteta. Skradin je sav pod vodom. U Kninu je Krka bila nabrekla do prvog poda nekih kuća. I u Vrliki je bilo dosta šteta, kô što ućebe po Dalmaciji osobito u poljim i putevim.

Sa trga.

Vino. U Šibeniku se prodaje od 7 $\frac{3}{4}$ do 8 $\frac{1}{2}$ — Starigrad prodaje ga od 5 $\frac{1}{2}$ do 9 — Vrbanj od 6 do 9 — Šifrice od 7 do 9 — Split od 8 do 9-60 — Milna od 5 $\frac{1}{2}$ 6 $\frac{3}{4}$ i 7 — Pučišće od 5 $\frac{1}{2}$ do 6 $\frac{3}{4}$ — Vis od 5 $\frac{1}{2}$ do 8 — Zlarin od 6:20 do 6-90 — Silba 4 $\frac{1}{2}$ — Murter 5 a Vodice 5 do 6 florina barilo. U Trstu dojedrilo je do 25 brodova i to s otoka Šibenskih, iz Šibenika, iz Visa, Pučišća, Komiže itd. Prodalo se je s otoka Šibenskih 10:75 — Silbansko 9-60 — Viško itd. po 12, 13 i 14 florina hektolitar.

Ulja. Prodalo se je u nas po 22 i 23 $\frac{1}{2}$ barilo, a u Trstu po 41 i 42 florina kvintal. Buhač po 45 do 73 f. 100 kilograma. Bajami po 70 i 75 f. 100 kilograma. Ruj po 5 $\frac{1}{2}$ do 6 f. 100 kilograma. Loj po 33 do 40 f. 100 k. Kože 75-85-108 f. 100 komada. Pšenica po 9 f. 30 n. 100 k. Ječam po 5 $\frac{1}{2}$ f. 100 k. Kukuruz po 6 $\frac{1}{2}$ do 6-80 f. 100 k.

Savjeti.

Višekrat valja mimoići oprezom mane svojih prijatelja, ako ih hoćeš uzdržati.

Kako jedan neprijatelj pokazuje slatkost u svojim riečima i raztvoreno srce, onda i je, da ga se valja čuvati.

Otvoreni neprijatelji manje su škodljivi, od onih koji su skroviti.

Onaj koji se milosrdan pokazuje, neka stalno drži, da će naći neprijatelja koji će ga okušati.

Pitati savjet, a nehtjet ga izvršiti; jest kao bolesnik koji zove liečnika, a ne uzima naredjene ljekarije.

Da dadeš savjet, hoće ti se toliko razboritosti, koliko ti trepuje iste da ga primiš.

Uvijek smo mudri kad slušajmo dobre savjete, ali nam ta mudrost fali u izvršivanju.

Pitati savjet za nešto il što se dobro nepozna, il na što se nije temeljito mozgalo, pokazuje neznanje i nesmotrenost.

Da dadeš dobar savjet hoće se dosta mudrosti, a hoće ti se pak ne manje dovidnosti da promozgaš i iztumačiš; nit da ti fali povodljivosti da ga izvršiš.

Iz Zagore, listopada 1882.

L. Dr.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tek. god. 1882.

Grubišić O. J. — D. Tuzla — Lukačević M. — Zlarin — Čega d.r J — Stari.

— Gospodin Staničić A. ml. — Baškovoda — Za vaše pitanje, molimo čitajte odgovor u prošastome broju (pitanje 79).

— Gospodin Potapan J. — Zemun — Mi smo mislili, da je onaj Zemun u Srijemu, a pošta nam povraćala list. Popravili smo i odposlali smo neprimljene brojeve.

— Gospodin Stepanek F. — Varaždin — Ne možemo tiskati, jer zakon brani uvadjati voćke iz Hrvatske i iz drugih zemalja štokserom okuženim.

— Gospodin Grubišić O. I. — D. Tuzla — Drugi put pošaljite novac naputnicom, jer smo platili na 3 florina 30 novčića poštarine, to jest 10 po sto. Jeftine su vaše pošte!

— Gospodin J. — Pokrajina — Valja točno kazati od koga se što uzelo, prevrlo ili prepisalo. Čemu tudjim perjem sebe kititi? Bilo bi već vrijeme da prestane jednom kod nas ta književna piraterija.

— Gospodin G. G. — Makarska — Odgovor predali smo vašem gospodinu bratu.

— Gospodin M. — Zadar — „Rukovodnik o gospodarstvu“ gospodina I. N. bit će do 15 dana popravljen.

— Gospodi Braći Bošković — Dubrovnik — Brojeve 12 i 20 odposlali smo na novo. Nije naša krivnja što se na blaženim našim poštam gube brojevi. Naše su imenice tiskane u redu, a tiskarna odašilja brojeve točno svakome predbrojnika. Srdačan odpozdrav!



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjšta
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
fer. na godinu, u
Inozemstvu 7 franaka na godinu
Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Čiče računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravlja
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danâ
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Studenoga 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Studenoga 1882.

**Sva ona gospoda, koja nam duguje predbrojbu, poziva se ovim naju-
ljudnije, da nam istu u najkraćem
roku izplate, jer je skrajno vrijeme
da uredimo račune.**

Uprava „Gospodarskoga Poučnika“.

Trgovina našim vinom.

Svak se čudi da se naša vina slabo pro-
davaju, premda se znade, da u drugim zemljama
ljetina nije najbolja, a da su naša vina izvrstna
bojom i žestinom. Ali i ovo ima svoje uzroke,
pa bi bilo dobro da ih upamtimo i uklonimo.

I prije svega valja da upamtimo, da danas
naša vina neidu u svjetsku trgovinu svojim ime-
nom, jer nisu stalna izraza, niti su na toliko
usavršena, da se prenosom i vremenom nebi
pokvarila. Stranci kupuju naša vina ili da ih
manipuliraju, i daju kao svoja, ili da našim da-
du boje svojim vinom, ili da ih križaju sa domaćim.
Toliko su putâ i Burgunder i Bordeaux i Villany i
Voelauler izgledjena Dalmatinska vina.

A svemu tomu mi smo sami krivi, jer ne-
pravimo naša vina prepisanom pomnjom, neču-
vamo ih u dobrim konobama i u zdravom posu-
dju, nenjegujemo ih koliko se hoće i kako
treba, pa nam od godine na godinu razlika u
vinu, kao da je čak iz druge zemlje, a ne sa
istog vinograda i sa istih loza. Mješa se skupa
mast sa mladog i starog vinograda, mieša se iz
briega sa onim sa dola, iz zapadne sa onim iz
istočne strane vinogradâ, bijelo sa crnim, sve boje
sa svimi vrstima, pa se napravi takav *mixtum
compositum*, da nema nit stalna izraza, niti du-
gotrajna života. A sve ovo izvanjski trgovci
znadu, izvanjski trgovci vide, pa se ravnaju, te
dolaze kod nas samo kad u drugim mjestim, gdje
razboritije prave vino, vina nema. Tu nedavno
zastupnik jedne od najačijih francuzkih vinarskih

tvrdka, vinoslovac Lebier, reče nam: „grjehota
da uz ovakove blagodati naravi, ovaj narod
neće da shvati, kako se na krivom putu na-
lazi! Mogli biste u Dalmaciji imati prvo vino
na svijetu!“

Drugi uzrok, da nam vina ostaju u konobi
jest taj, da se malo tko brine iznieti svijetu na
znanje koliko ima vina u svakom pojedinom mje-
stu i koja mu je ciena, itd. Ovo su sve malen-
kosti, reći će tkogod, ali uplivaju mnogo na
trgovinu. Cienik „Gospodarskog Poučnika“ pre-
vadja i prenašaju i njemačke i francuzke no-
vine, ali naš cienik nije potpun, fali mu gdje-
kad ciena od polovice trgovišta. Znajuć da ciena
vinu mienja od mjesta do mjesta, mi smo se
pobrinuli odmah u početku da zamolimo vješti-
je osobe u svakom pojedinom glavnijem mje-
stu, nek nas obavieščuju svako 15 danâ o cie-
nam vina i drugog živeža. Tim ljudim smo gle-
dali da budemo u svakoj pri ruci, pa sve badava;
izim koje male iznimke, nikad ni glaša, kao da
neživu na svijetu; a kad nevide cienne o njihovu
vinu u „Gospodarskom Poučniku“, onda viču,
da ih se tobože zanemaruje. — Mi nemožemo
biti u svakom mjestu, ali je zato svaki sviestan
gospodar dužan napisati četiri rieči na dopisnici
i našoj upravi odposlati.

Nu najglavniji uzrok što strani trgovci
bježe sa naših trgovišta, il što dodju a što ništa
nekupe, jest nestalna ciena našem vinu. Dodje,
recimo na primjer, trgovac u mjestu A, i hoće
da kupi 500 ili 1000 hektolitarâ vina. Ciena je
u čas kad je trgovac došo u mjesto 8 fiorinâ po
hektolitru; nu prije no što je počeo kupevati,
uzkokotili se ljudi, pa pitaju 9 fiorinâ. Hoće da
plati i 9 fiorinâ, te po tu cieniu kupi 150 hek-
tolitarâ; pa nemože više ni kapi, jer netko pita
9 1/2 netko 10 fiorinâ itd.; tako da ako je počeo
kupovati po 8 fiorinâ, da nakupi 1000 hektoli-
tarâ, morat će na svrhu plaćati po 10 i po 11
fiorinâ hektolitar.

Ovo se nezove trgovina, ovo se zove tje-
rati trgovce i upropaščivati sami sebe. Ovakovo
postupanje ogavi trgovce, jer oni mogu da kupe
samo uz neku cieniu; pošto ako trgovac nedo-
bije gdje kupi, malo može dobiti gdje proda, a
uz to računati mu je troškove prenosa, manipu-
laciju, manjak i što rizika svoju glavnicu.

Lani su Kaštela jadikovala da nemogu pro-
dati svoje vino, a tako isto i mnoga druga
mjestâ. Eh, dobro! Ljetos bio tamo koncem li-
stopada Francuz, namjerom da kupi 3,000 hek-
tolitarâ vina. Ali dok se je on pokazao, posko-
čila ciena od 9 na 11 fiorinâ po barilu!

Francuz je otišo, a nije kupio ni kapi, a
ciena onda pala na fiorinâ 8 1/2. Što smo naveli
za Kaštela, valja i za mnoga druga mjestâ, u
kojih se isti slučajevi događaju.

U našem je interesu, da se onakove stvari
nedogađaju. Vino je naš glavni izvozni proiz-
vod; sagradimo li meteriz i proti njemu, onda
gotov razsap. — Obćine, župnici, učitelji, glavari
i sve druge uplivne osobe, imale bi nagovarati
narod, da se okani ovog načina trgovanja. Ovim
štetujemo sami sebi, jer trgovina nebiva samo
za jednu godinu, nego i za buduće; a hrdjav glas
i brzo i na dugo se raznosi.

Pojedina mjestâ sa pojedinim trgovci-
ma stupiti o nekakovo tiesno poznanstvo, da iz-
mjenice u svačemu budu pri ruci, a ciena nek
je prama mjestnoj i obćoj ljetini: ono što je
pravo, pa će se trgovci navraćati i bit će uvijek
stalne prodaje. Inače, morat ćemo prolievat naša
vina, kao što se je to još jednom događalo.

Kad se obru masline.

Mnogi misle da razborito postupaju sa ma-
slinam poslie branja, a kad tamo nisu ni iz daleka
na onom putu, po kojem hodajuć dobiva se do-
bro, zdravo, tečno i dugotrajno ulje.

Kod nas obru se masline, pa onda trpaju

PODLISTAK.

O njegovanju bolestnika.

(Konac. Vidi broj 23).

Neki bolestnici dok se oporavljaju jedu
rado zeleni, te je izabirati najlaglje probavive
kao na primjer mladu žutenicu (*leontodon tara-
xacum*). U obće opaža se da im prijaju više žitka
od gustih jela, te najvole jelo ako je jušasto.
Jaja mehko kuhana, mlieko i sva mliečno-jajeva
jela prijaju vehoma bolestnikom. Voćni sokovi
i priredjeno moće prijaju takodjer bolestnikom,
a nekim je više med i maslac. Naravski, pri upo-
rabi ovih jela, držati se je vavjek liečničkog
savjeta, niti je davati bolestniku puno na je-
danput. Radje da ostane željan za jelom, no
da je sit. Na ovo osobito upozorujemo naše
majke, koje su toliko put uzrokom da im diete
podlegne bolesti, jer mu trpaju u grlo svaku
što zaželi i dok mu nedodije.

Poslie duge bolesti bolestnik onemogne i

i oslabi preveć; kad se oporavlja, onda ti u njemu
želja, da ustane. Nu i ovo neka bude izričnom
privolom liečnika i za onoliko vremena za ko-
liko je liekar dopustio. Njegovalja neka ne-
zaboravi da je bolestnik slab, pa da se neizmori
neka mu pomogne obući se, a pri tom neka čini
da četiri do pet put počine.

Osobito neka pazi da se neprehladi; toga
radi neka ga u deblje, toplje ruhlo obuče. Neka
nehoda puno, i dok opazi da su mu noge le-
dene, neka legne. Kad hoda, voditi ga je; premda
to bolestnici netrpe, jer osjećaju u sebi dosta
jakosti, koja jim pak činom nedostaje! Liečnici
savjetuju da se bolestnik rado odmori na ledja,
da mu se kolanje krvi uredi, bud je bio navik
dugo na ledja ležati.

Kad prvi put ustane, dovesti ga je do pro-
zora, da vidi narav; to mu osobito prija, ako
je narav zastrta zelenilom. Ovu zgodu je tako-
djer upotrebiti, da se provjetri soba, te se toga
radi povede bolestnika do u obližnju sobu. Kad
snage dopuštaju, onda ga je voditi do na prosti
zrak. Kretati se na otvorenom polju pomože
probavljanje, raste ljubav za jelom, a čovjek po

tom sladje spava. Kod ženka dogodi se često
da im se kosa za bolesti zamrsi, pa kad se opo-
rave, a da će se češljati, nemoš van da ju iz-
čupaš. Na dva se načina dade kosa razmršiti;
prvi je da ju izpereš bjelancem i žutancem od
jaja; drugi je da namažeš kosu uljem, pa da
ju 24 sata kašnje češljaš. Prvi je način bolji od
drugoga, al ni jedan niti drugi neka se ne upo-
rablja bez privole liekarove.

Ima bolesti, koje premda podpuno izliečene
ipak ostave tragovâ za dugo; u takovim sluča-
jevim biti je oprezni, da se bolest na tim tra-
govim nepovrati. Zapale n. p. su takove bole-
sti. Tko je jednom bolovao zapalom plućâ, mora
da je vavjek na oprezu, da mu se bolest nepo-
vrati, jer tad lahko da bude smrtonosna. Ako
se zapale osobito plućâ, pogrudnice i ošita pod-
puno neizlieče, onda se lahko pojave sušica i
druge nevolje. Poslie svake bolesti čuvati se je,
dok se sasvim neizlieči i dok nestane i tra-
govâ bolesti.

K. P.

u vreće, pa na magarad ili mazge, vode kući, pa s njima u badanj sa ili bez vode, ili se bace na hrpu u zakutku kakove konobe. Tu čekaju dok je red da se samelju i otiskaju. Većina ih se uzpali, neke prignju, a neke leže u smrdljivoj vodurini; pa od tako manipularanih maslina misli se napraviti onu svetu tekućinu, koja služi u neizbrojive svrhe, a koja se krsti ulje.

Većina kod nas ovako postupaju; imade dođuše pojedinih iznimaka; ali te su iznimke tako riedke, da se vidi razborita uljara kod nas kao biela kosca u crnu jatu. A još ima ljudi, koji tvrde da su naša ulja izvrstna, da se kod nas razborito uljari, pa se tuže da naše ulje nema cijenę i krive radi toga i desno i lievo!

Da im je biti na čistiu u svim pitanjima, da im je svaku znati, vidili bi da se naša ulja nerabe za jelo nigdje izim Dalmacije, dapače da je ono takove vrsti, da se samo jedan dio može rabiti za jednostavnije strojeve (macchine) dočim za sastavljene strojeve neda se rabiti; glavno rabi se u sapunarstvu i u još neke drugotne tehničke svrhe.

Sve upliva na dobrotu ulja, i branje i zrieće, i kako se samelju i kako se otaru masline, ali puno i puno upliva kako da se maslinam postupa od časa kad se oberu, pa dok se samelju. Naveli smo kako to kod nas ide, a sad ćemo navesti način kojim postupaju u južnim pokrajinama Francuzke i u nekim pokrajinama Italije.

Obrane masline odmah na polju izčiste od lišća, grančica i petlja, dapače oni koji sasvim razborito uljare odiele gnjile, oskrnute masline od zdravih. Ovako čiste, meću u košare ili sprte i voze kući. Radje rabe košare no vreće, jer se u vrećam masline gnječe. Ako su masline čiste i ako je vremena, samelju ih odmah; nisu li masline čiste, i nemogući ih odmah samljati onda ih dobro izperu čistom vodom ili morem. Nastoje da se masline dobro očiste, pa ih razastru na tanko po šuplju tavanu, kuda prolazi dosta zraka i ima dosta svjetla. Neki prave police od rozge, pa drže više takovih police, jednu povrh druge, a na svakoj stoji maslina debeo 4 prsta. Masline se svaki dan jednom promješaju, a da se neupale. Na ovaj način čuvaju masline 10, 16 i čak mjesec dana, bez da se upale ili usmrde.

Jer suhe masline, ako imadu dosta zraka i svjetla ostaju uvijek svježje i zdrave, kao da su onaj čas ubrane. Da se izvede ovo neće se nikakove majstorije, niti nauke, niti mudrolije; to biva sasvim jednostavno i svak može učiniti i doprinijeti puno da mu ulje bude zdravo, tečno i dugotrajno.

O uporabi dropa i drugih viniskih zaostataka

(Sliedi. Vidi broj 23)

3. Drop kao gorivo.

Drop poslje neg je bio upotrebljen za rakiju, ili za tanko vino; može se još upotrebiti kao gorivo. U Dalmaciji s nestajice šumă oskudjeva se jako gorivom; i u nekim mjestim primorani su gospodari iz daleka dovažati si drva, da kućnoj potrebi udovolje; a toliko su putâ primorani zapustiti i gdje koji gospodarski obrt, jer nema dovoljno drva, ili je gorivo tako skupo da troškovi sve pozoblju. Mnogi su u zadnje vrijeme zapustili i pećanje rakije, jer se radi skupocę goriva i poreza na kotle, taj obrt već neizplaćuje. No dobro gorivo mi imamo u dropu. Od 100 kilograma svježeg dropa ostat će vavjek 60 kilograma suha, a taj suhi dio, taj je vas goriv, izuzam ono 12 do 14 po sto, što kao pepeo zaostane.

Svak će sad pitati: kako da pripravim drop za gorivo? Ta ovako na prosto neće drop da gori. — Stvar je sasvim lahka: valja drop tako stisnuti, da bude tvrd kao kamen, pa onda osušiti ga, a tako suh gori kao drva. Stisne se na sljedeći način. Napravi se toliko dna istog promjera, kojeg je lisa tiska; naslaže se na primjer u lisu za 20 centimetara dropa, pa se poravnâ i metne jedno dno ozgor; na ovo dno nabaci se opet za 20 centimetara dropa, pa opet jedno dno, i sve tako redom, dok lisa nije puna. Kad je lisa puna onda se metne suće ozgor, isto kao da se mast stiska, pa se zavija polahko da se drop tiska. Nevalja naglo zavijati, jer

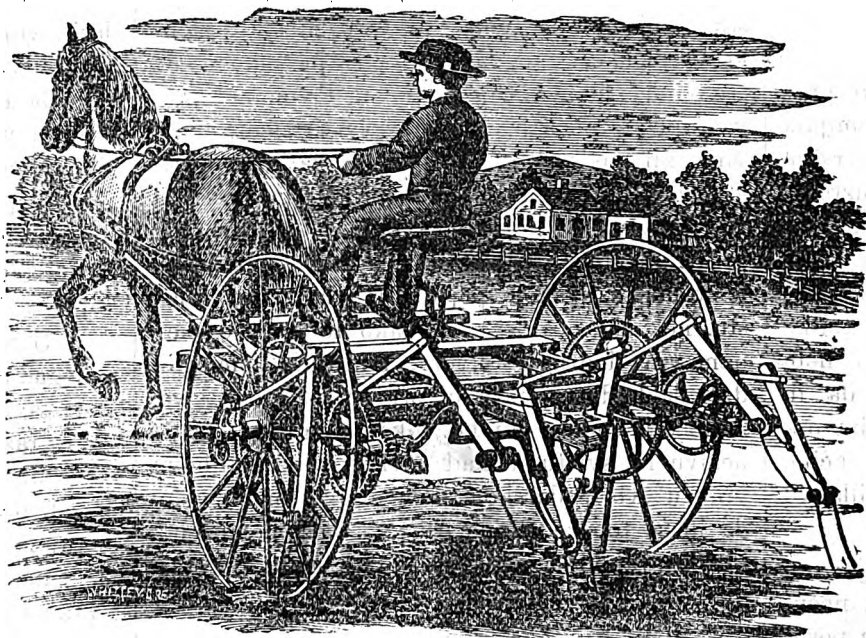
lahko da štogod pukne na tisku, ili da se koja druga nesreća dogodi.

Pa iskustvo je dokazalo, da se bolje stisne kad se polahko zavija, nego kad to naglo biva. — Rećimo da se je zavilo koliko se moglo i nemoglo, i da se više neda stisnuti. Dobro! Sad se ostavi za jedno po ure da snaga djeluje na drop eda se učvrsti, pa se onda odviše, izvadi suće, pa razpusti lisa. Sad nam stoji pred očima valj istisnuta dropa, koji je podijeljen u slojeve sa toliko drvenih dna, koliko ih se je unutra položilo. Uzme se komad široka čvrsta željeza, podvuče se pod gornje dno i uzdigne. Uzdignuto dno, uzdignut je i hleb dropa, koji je na njemu ležao. Ovaj se posao nastavi dok nestane valja od dropa. — Hljebovi od dropa debeli su 10 do 15 centimetara, a u promjeru toliko, koliki je bio promjer lise.

Ali ove hljebove valja osušiti, a to biva ili na suncu ili u sušari (tezi) gdje ima dovoljno promahe, a obranjeno je od kiše.

Hljebovi naslažu se na drvenim policam ili kao opeke, tako da između dvaju ostane jedno 15 centimetara prostora. Mnogo će se brže osušiti, ako se razrežu na polak ili četvero; ovaj se posao savjetuje osobito onda kad su hljebovi veliki; jer je velim hlebom teško raditi, a lahko se prelomi.

Ovako stisnutim i osušenim dropom, daje se ložiti isto kao drvim. Istinabog neda je velika žarka plamena, ali daje žive i dugotrajne žerave. Osobito je prikladan za peći (stufe) i krušnice (forni). I pod kotao, kad se peče rakija mora da odgovara dobro, jer se tamo neće pla-



Slika 88. Grabulje za sieno.

mena, niti promienljive topline, već se hoće da je toplina podjednaka i trajna; a to se dobiva uprav dropom. Tkogod će pitati, dali se goranjem dropa nerazvija kakav neugodan vonj. Ima doduše vonja, no taj se baš nemože zvati neugodan, niti se razvija po prostorijam; taj vonj koji se razvija ponajviše u prvi čas t. j. sa prvim plamenom ide dimom kroz dimnjak; tako da stoji li tko slučajno blizu peći, on se nemože osjetiti da gori drop.

Rekli smo da drop daje žive i dugotrajne žerave. Kad žerava sva progori ostane pepeo, a rećeno je već da od 100 kilograma suha dropa ostane 12 do 14 po sto pepela (luga). Pita se sada kakav je ovo pepeo? Pepeo od dropa je izvrstan pepeo, te se daje upotrebiti u svaku svrhu. Sadržaje u sebi osobito mnogo pepelike, na primjer 20 do 30 po sto. Bud je vehoma biel, i jako čist, daje se vrlo dobrim uspjehom rabiti u kućanstvu, kad je da se kuha lužina za rublje. Pepeo od dropa je mnogo bolji od onog što se dobiva iz krušnica ili sa ognjišta, jer je vavjek čistiji, a obično je i bogatiji pepelikom. — Na nekim mjestim vade luženjem pepeliku iz pepela od dropa, no to se neizplaća i posao je jako dosadan, a koristi malo. Za naše odnošaje, sad kad oskudjevamo drvim, blagodat je velika da se drop može upotrebiti kao gorivo.

Primjetit nam je ovdje, da se prekuhani drop (dakle onaj iz kotla) daje puno laglje stiskati, da teže sagnjuje, a bolje gori od onog dropa koji je upotrebljen bio za pravljenje tankog vina. Pepeo, izim što je dobro luživo pri pranju rubenine, još je dobro gnjojivo za vinograde, vrtove i njive; ali osobito za vinograde, bud ima u sebi one iste rudne soli, kojom se najradje hrani loza. (Sliedi).

Ječam (Hordeum).

Od svih žitarica mi gojimo najviše ječam, jer se ječmenu kruhu narod priviknuo, i jer mu ječam najizdašniji rodi.

Sije se ponajviše kao ozima ljetom na istoj zemlji, pa i ozima uz svu zimsku vlagu izraste jedvice na 15 ili 25 centimetara visine a klas ostane u listu, te niti se razvije, niti uzrije; a narod veli da je ostao u gaćam. Ima doduše i liepih ječmenih njiva, gdje klasje na 75 centimetara i preko metra naraste, ali takove njive vehoma su riedke, jer uz malo obzira za gojitbe, ima se još manje obzira pri izboru sjemena za sjetvu.

Malo ih ima, da izčiste nešto ječma i sahrane za sjeme; većina kupuje ječam u trgovca, pa niti trgovac sam nezna dali je to sjeme turško, taljansko, vlaško, rusko ili odkud je, niti zna imali, ili nema klicavosti u sebi. Toliko put težak sije, pa neniče, a ako niče i zdrije, to ti je pomješano dvoreda, četveroreda i šestoreda ječma. Malo ih ima da čuvaju sjeme kod kuće, da odaberu zdravo jedro sjeme, sjeme koje u njihovim predjelim najbolje uspijeva; a na ovo morao bi svak paziti, pa bi nestalo nerodice, i nebi se vidilo n. p. da jedna vrst stopro klasa, kad je druga sasvim zriela.

Opisat ćemo one tri vrsti ječma, koje danas kod nas zriju, pa onda one, koje bi se sa našim dale izmjeniti.

1. Jasnožuti dvoredak (Hordeum disticum).

Ova vrst ječma sije se kod nas kao jarina, toliko je istina, da u mnogim mjestim, mjesto dvoredak zovu ga „jarić ječam“. Po naravi svojoj ovaj ječam je staklenast, ako ga pregrizeš pukne pod zubom, pa se pukotina sjaji kao staklo. Ima jedrog dvoredka i suhog dvoredka. Ako je proljeće, a osobito svi-banj vlažan, onda rodi izdašno; inače ter je zemlja tanka, lahka, a svi-banjskih kiša nebude, onda se gotovo niti neizplaća žeti. Klas je 8 do 12 cm. dug.

2. Četveroredi bieli ječam (Hordeum vulgare). Sije se ponajviše kao ozima, riedko kao jarina. Brašnovje je naravi, ali malo rodi. Ostaje često u gaćam, a toliko put, ter je proljeće suho, na nekim niti se nevidi klasa. Na debelim zemljam osobito na ilovačam, izplaća se neloše. Klas je 4 do 12 centimetara dug.

3. Šestoredi ječam (Hordeum hexastichum). Malena, sitna zrna. Klas je dug 3 do 8 centimetara. Rodi osrednje, ali ga nitko nesije čista, već obično u smjesi sa četveroredim ječmom.

Podnaša sušu bolje od jarića i od četveroreda ječma. (Sliedi).

Svaštice.

Kako da brzo izčistiš pušku. Lovcu je najveća dosad čistiti pušku, jer se olovo prihvati gvozda, pa neće nikako da izčisti, a opet pravom lovcu leži do toga, da mu se ciev svietli kao zrcalo. Nu i tome su došločili. Ako je puška stara sustava, metne se na peran malo pamuka i potegne se vuk da odskoči kokot, onda se ulije izprieda u ciev malo žive (argento vivo), pa začepi plutom i mućka. Ako je ostraguša, onda se straga iznutri začepi pamukom pa sve isto ulije živa, kao kod puške starog sustava. Živa se spoji sa olovom, a ciev ostane čista i sjajuća kao zlato. Živa se izčisti od olova, ako se prociedi kroz kožu, bud kroz istu živa prolazi a olovo nemože.

O. L. W.

Jedna vrst francuzke muštarde pravi se na sljedeći način. Uzme se 1 kilogram brašna od gorušice (sinapis) i 50 gramâ sljedećih trava: lišća od pretrsimula, selenâ i krasuljice, od svake po isto, i 3 ljutike ili tri češnja luka. Ovo se sve na sitno izmrvi pa smieša skupa. Zatim uzme se 50 gramâ čistog meda, 50 gramâ soli, 2 čaše kvasine i litar jedan vode. Ovo se sve dobro pomješa, metne u lonac ili staklenicu; ozgor ulije malo jake kvasine, pa sve dobro začepi.

Burmut (tabak za nos). Ima ih koji neće da puše pa burmute; nu jer je burmut skup, evo im kako se pravi dobar burmut. Na 50 kilogramâ dobra duhanova lišća hoće za začinu 5 kilogramâ

soli, 2 kilograma klistalizirane sode, 2 kg. sećerna surupa, 4 litre crna vina, 4 litre cognaca (čitaj konjak) 2 kg. likovine od tamarinda (*tamarindus*) i 20 litara vode. Začinja se na sljedeći način. Sol i sode raztopi se u jedan dio vode, a tamarind prokuha se u drugi dio vode. Prokuhani tamarind prociedi se; pa ovaj procjed pomieša najprije vinom, cognacom i surupom, pa onda onom raztopinom soli i sode. Ovom smjesom polije se polahko duhan, koji se zatim drži u sjenatom, umjereno toplom mjestu, pod pritiskom, da prevrije. Po vrienju natare se su 12 kg. soli i primieša mu se koji miris n. p. po ruži, po rašeljki itd., pa sabije u zemljene ili limene posude i, drži 2 ili 3 mjeseca na hladnu mjestu da uzrije.

Što se radi sada:

U povrtnjaku. Izvadjaju se samo one radnje, koje okolnosti dopuštaju. Razkopavati, zakopavati, zagrcati, zamatati; sve to čini redom, kad vrijeme dopušta. Povrće koje netrpi led, sahraniti je u podrum. Mrkve mogu ostati na polju u primorju; ali u zagorju pokriti je liju lišćem ili slamom da nepozebu. Tko ima artičoka taj neka ih zagrne nepozebu zemljom, a ako im je dugo lišće neka im ga pokrati. Sad se je misliti za djubar, i gdje je potreba dok vrijeme dopušta navažiti je djubar. Obično gnjoi se svake godine samo polovica vrta ili samo trećina, djubar se obično, pod kupusa, kputu, sparoge, štrbku. Da se podjubi sav vrt u 2 ili 3 godine nekoristi, jer ima puno povrća koje netrpi pod sobom djubra, već hoće da je podjubreno barem godinu ili dvie godine dana unaprijed. Neko povrće, na podjubenju zemljištu daje jako u lišće, ili nje, nikakova tekla. Uvjereno je da sve bilje, čihovo se lišće i cvieće uporabljaja, ljubi djubar pod sobom pa bio makar priesan. Bilje čiji se plod i korenje rabi, neljubi djubar pod sobom, premda hoće da je zemlja snažna; priesan pak djubar netrpi podnipošto. Ali i kod ovih ima iznimka; bob, selen, koraba, tikve i krastavci hoće djubra. Sad je takodjer sakupiti do zadnjeg zrna sjemena, sve je pomnjivo izčistiti, pa svako u posebnu vrećicu sahraniti, pa napisati točno ime svake pojedine vrsti. Koncem ovog mjeseca sije se rani grašak (pisum); odabere se u tu svrhu vrst nizko rasteca.

U cvietnjaku. Nastaviti je radnje listopada, tako da zima nezateče nijedan njezan cviet na otvorenu. Sad se sade žabnjaci (*ranunculus*), zumbul (*hyacinthe*) lala (*modiola*) tulipa, sunčovrat (*narcis*), sirotice, ljubodušci, ljubice, darčin i slična.

U voćnjaku. Sad se kopaju jame za presađivanje. Jama neka je metar široka, a metar duboka; gornja plodna zemlja metne se na jednu stranu, a donja neplodna na drugu. Dobro je da jama dolnja neprodna na otvorena, da zrak, vlaga, svjetlo i toplina blagotvorno djeluje na raztvorbu jalove zemlje. Koncem mjeseca dadu se presadivati voćke; za presad rabe se jake snažne voćke, najmanje trogodišnje. Zasade se onoliko koliko su prije u zemlji stajale. U istom razmjeru u kojem se pokrati granje, pokrate se i žile. Onu gornju plodnu zemlju, koju se obično zrielim gnjojem podjubi nabaci se pod oko i na žile, dočim ona dolnja jalova zemlja dodje ozgor. Zemlju je sabiti jako oko žila, da se vjestrom gusinja gnjezda i da se pripravi sjemenjak za novi nasad.

Na polju. Tko nije dosijao žitarice neka sije, ali odmah; krivo je mnijenje da se može sijati do Božića: čim se prije posije tim je bolje, jer ima biljka dovoljno vremena da se učvrsti. U Zagorju se je osobito žuriti, da nezasniži, jer onda nemoš u polje. Tko je ranije zasijao, pa mu bujno protjeralo, neka napusti ovce da popasu taj usjev ili neka ga pokosi, da nenadodje led i da mu sve ne uništi. Tko ako pod vodom leže; izčistiti je i konale do puta i paziti da se iz svoje njive nerazlieva voda na onu susjeda, jer odtud njemu štete, a nitko netrpi mirno štetu po drugom nanešenu. Sad se počima voziti na polje djubar; ako ga se nemože odmah podorati, onda se pokrije zemljom, da ga kiše neizpiru, i da na zraku i suncu negubi snage. Gdje je dopušteno duhan gojiti, sad je zeman da se zagnjoji zemlja; pepelična gnjojiva pričaju duhanu osobito.

Na livadi. Ako je pokošena i posušena otava, ter možeš, naplavi livadu, nu neka voda neleži dugo, radije da ti otiče preko livade. Ako je livada močvarna, pa ima puno kiselih i hrdjavih trava, onda pognojiti ju sa kredom ili vapnom. Sad se gladi livada; pomladjuje se naime zarastlina; grmlje i drugo livadno bilje krči se i gori.

U šumi. Sad počima sječa drvâ za gorivo. Sakuplja se hrastovo (žirje) i bukovo sjeme, jasenovo, crvene johe (joše), i omorikove česerike (šiske). Sad se sije bjelogorica, a od crnogorice sade se omorike. Zeman je, da se tjera krmad u šumu.

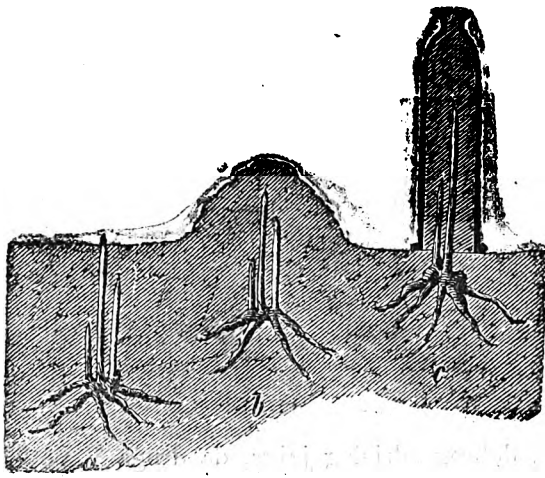
Sa peradi nema sada velika posla, izuzam da se perad sada tovi. Brzo i dobro će se utočiti, ako se nebude mogla preveć krečati, i ako mjesto gdje stoji perad za tov, bude sasvim tamno; hoće se izobilj hrane, a nesmje da peradi fali čiste i zdrave vode.

U pčelinjaku. Oni koji vade med, neka paze da neostane malo hrane, jer roj bez hrane pogine. Zakriti je i zakloniti ulišta, da kišom i zimom netrpe. Kod nas na jugu, gdje nije potreba obrane proti zimi, dužan je svaki pčelar zatvoriti sve otvore, da pčele za liepih dana neodlitaju, jer od onih koje odletu malo se koja vrati.

U staji. Paziti je da se stoka neprehladi, da staja nebude niti pretopla niti jako studena. Konjima izpirati je dnevice kopita, a nije nipošto to zaboraviti ako su radili na polju ili vozili po blatnoj cesti. Rade li vlažnim vremenom onda jim je svakog jutra namazati kopita uljem (murgom). Blagu kojeg toviš davaj dobre hrane, ali na male obroke, i gledaj da što više miruje. Iz ovčije staje izvadi djubar, a nedaj da ti se ni pod drugim blagom djubra nagomila. Sad je zeman da pripustiš krmace. Ako staja jako zaudara, peri i čisti, a gdje se osoka sakuplja baci nešto živa vapna ili raztopljene zelene galice.

U vinogradu. Dok poodpada lišće, reži. Vozi djubar u vinograd i krči za novi nasad. A imaš li gotovih korenjaka sadi mlad lozik. Pravi povoljenive. Ako ti trs trpi ledom, zagri ga.

U podrumu. U sjevernim predjelima još vrije nast; dočim na jugu doba je prvom pretakanju. Za pretakanja drži se onih pravila, već



Slika 89. (Strana 3) Sadnja sparoga, po ranjskom (a) francuskom (b) i austrijskom (c) načinu.

javljenih u „Poučniku“. Da ti je čista, zdrava i osumporena bačva; neka bude puna pa ju dobro začepi. Pretakoj za vedra liepa dana, nipošto za južna. Staro lanjsko vino pretoči sada za četvrti put, a prekolanjsko i četverogodišnje za drugi put. Taložinu (fecia) što dobiješ osuši na brzo, nači će se tako u te ju kupiti i liepo plati. Mnoga vina po vrienju ostanu mutna, niti sama mogu se zbistriti. Takova vina pretočiti je odmah u dobro osumporenu bačvu. Doticaj sa sumporitom kiselinom toliko je put dovoljan da se vino izbistri. Ako uz sumporenje i pretakanje ostane ipak mutno, onda se je latiti drugih umjetnih sredstva. Obično bistri se vino ili sa bjelancem od jaja ili hladetinom (gelatine) ili morunjim mjehurem (colla di pesce) ili caolinom ili treslovinom (tanin). Ova sredstva nisu sva podjednako dobra; najbolje od svi ju jest bjelac, a za tim hladetina. Mi ćemo za ovaj put navesti samo kako se bjelancem bistri vino, dočim će u jednom od dojučeršnjih brojeva bit govora kako se sva ova već navedena sredstva rabe. Crno vino najbolje se bistri bjelancem, jer je bjelancem najneuduznije i najčistije sredstvo, a nuzto neoduzima crnu vinu toliko boje, koliko druga gori navedena sredstva za bistenje. Na svaki hektolitar vina uzme se 4 do 6 bjelancâ od sasvim frižkih jaja. Po objemu koliko ima bjelance, toliko se dolije čiste vode, i pregrše (šaku) čiste biele sameljene soli. Ovo se sve muća tako dugo dok opjeni t. j. dok se nenapravi gusta pjena, koja naliči sniegu. Ovu pjenu ulije se u bačvu i pomješa sa mutnim vinom; poslje osam ili 10 dana pretoči se vino, jer se je bjelancem na dnu otaložilo, a vino mora da je bistro; nije li slučajno bistro, onda se opetuje čišćenje. Osobito se preporuča da bjelanci budu zdravi: ako je jaje mućak, tad onaj neugodni vonj zadobije i vino.

Tumačenje slika

„Gospodarskoga Poučnika“

Grabulje za sieno. Gdje su velike, prostane livade nemoš da dopreš nikad, da sieno nabrzo sakupiš, niti da ga svega sakupiš. Hoće se puno radnika, a ti, jer ih svak trebuje, skupi su; pa i najbolji radnik šta može da grabljom učini? Vuče, sakuplja, ali svega toga biva razmierno njegovoj plaći malo, a opet mnogo siena ostaje na livadi. Napredniji gospodari, nastoje da uz to manji trošak unesu svoje plodine. Oni su izumili grabulju za sieno sakopavane na našoj slici 88 strana 2 vidi. Grabulje su te od gvozda, imadu krive pomične zube, svaki se može osebice micati, a opet pomoću zobite poluge, svi na jedanput. Pod ovu grabulju zapregne se samo jedan konj, on vuče preko livade i kupi sieno; trevi li se kamen ili da o šta slična hoće da zapne, nemože, jer bud su zubi pomično nasadjeni, odskoče. Kad se nakupilo u grabulju puno siena onda se polugom podignu svi zubovi, sieno ostane na kupu, a zubovi zabiju preko njega; spuste se opet poluga za zubovi opet kupe. Ovom grabuljom daje se prištediti puno truda i troška. Ima ih u cieni od 105, 110 i 115 florina. Mogu se nabaviti iz tvornice J. Franka und C. u Beču (Wien).

Sparoge su izvrstna hrana, a kod nas malo tko jede pitomih sparoga, riedko se gdje i goje, pa svak samo divljih sparoga jede. Napredniji narodi posvećuju osobitu pomnju gojitbi sparoga, a Babo savjetuje, kako da se sparoge u vinogradu goje. I kod nas je običaj u vinogradu gojiti povrće i mnoge druge stvari, a to biva obično ili u mladom nasadu ili u starom loziku koji se neizplaća. Svakako bud sparogu ljubi isto podneblje i zemljište, koje ljubi loza, bilo bi puno bolje gojiti sparogu, no drugo bilje, koje obično izdaje. Nu na slabijim vinogradim valjalo bi gnjojiti, jer sparoga ljubi pod sobom djubar. Obično vladaju tri načina gnjojiti sparoga; a) ranjski način, b) francuski c) austrijski. Na Ranji sade se sparoge u dubinu od 30 centimetara, pa ih nije potreba zagrcati. Nu ovaj način izvediv je jedino u pjeskovitim zemljama, bud se u težkim, gnjilatim ili ilovastim zemljama brzo istroši i jer mu slabo pristupa zrak pregnjije. Na slici 89 a) vidi se kako to biva. Francuzi postupaju drugčije, oni sade na 15 centimetara dubine, pak u proljeću zagrcu zemlju za drugih 15 centimetara, kako što se to na strani 3 slika, 89 b) vidi. U Austriji imadu zemljane cievi, koje rabe pri gojitbi sparoga. Sade korenje na 8 centimetara, pa mjesto da zagrcu, pokriju ovakovim cievim, koje napune zemljom. Na strani 3 slika 89 c) predstavlja taj način. Naravski, tko na veliko goji sparoge hoće mu se puno novca da si nabavi te cieve, te se ovakova kultura može preporučiti samo onim, koji na malo goje. U nas daje se gojiti sparoga djelomice po ranjskom načinu, a djelomice po francuzkom, i to na lagljim zemljama ranjskim načinom, a na težim zemljama francuzkim. Sparoge godine brati. Za blagih godina urane, za hrdjavih zakasne, nu to je sve razlika od malo dana. Na hektaru daje se zasadi do 12,000 komada sparoga, no u skupu sa lozom idje skoro 6000 komada. Iskusi se da od dobora korjena izvadi se do 1/4 kilograma sparoga, a 1 kg. prodaje se po 30 do 50 novčića; po tom imalo bi se sa hektara sparožista sa vinogradom do 7:50 florina nečista dohoda.

Voćarska stružila. Naša slika 90, strana 4 predstavlja nam tri takova stružila, koja napredniji narodi rabe, da struže sa svojih voćka mahovine, lišaje i sve drugo što prieči razvitak i rast voća. Kod nas premda nema puno mahovine na voćah, ipak su nam voćke nečiste; ima bo suhe kore pod kojim se koti u svojem gnjezdu neizbrojiva množina gamadi. Ovim stružilim daje se sve izčistiti. I trokutasto i četverokutasto stružilo je dobro, ali za naše nevolje mnienito da najbolje odgovara zavito stružilo, jer se njim daje izvrstno stružiti kora sa masline. Mogu se prama potrebi nataknuti na kratko ili na dugo koplje, te njimi nizoko ili visoko raditi. Cienam je od 80 novčića do florina 1:20 po komadu. Mogu se dobiti ili preko uprave „Gospodarskog Poučnika“ ili od Manufacturie u Weixelburgu.

Gospodarske Vesti.

Novom godinom stupa u život zakon od 28 svibnja 1883, po kojem se uvadjašu štedionice na poštank. Mi smo u broju 3 „Gospodarskog Poučnika“ poštankom razpravljali o tim štedionicam i njihovoj uporabi u drugim zemljama, a u dojučeršnjem broju navesti ćemo ob-

širno, kako će biti te šledionice kod nas osnovane, i što je potrebno da pojedini znade, e da se njimi okoristi.

Kako Pariške novine javljaju, reč bi da sredstvo koje je d.r Demont preporučao proti bjesnoći nekoristi ni najmanje. Tu nedavno ljudim po bjesnim psim ujednim užtrcana je pilokarpina pod kožu, ali to nije ništa pomoglo i ti ljudi su bolesni podlegli.

U obće uzeto, ljetos ima malo maslinâ, jer je cviet opušinom poodpadao, ali su jako izdašne. Još se nije nikad od hektolitra maslina dobilo toliko ulja koliko ljetos.

Gospodiu Vid Allegretti iz Italije, ima već dva mjeseca da boravi u Dalmaciji, naime u Spljetu, Kaštelam, Trogiru i Šibeniku, a obači će još neke naše otoke i Dubrovnik. On proučava naše masline i naše vode; masline jer je njegova namjera da ustroji tvornicu ulja, a vode da si napravi kameničnjak (ostržište). Ovakovih obrtnih ljudi hljevo bi da daseli na hrpe, pa onda možda makli bi se i mi za njima.

Po viestima sa raznih strana Dalmacije, zapela je teško trgovina vinom.

Po glasovim, koji nam stižu iz Beča, rek bi, da će gospodin ministar Falkenhayn izraditi posebnu osnovu i predlog, kojim je postupati da se uzdigne gospoderstvo u Dalmaciji.

U obće uzeto, ljetos kod nas ima malo maslinâ, jer je cviet opušinom poodpadao, ali su jak izdašne. Još se nije uikad od hektolitra maslina dobilo toliko ulja koliko ljetos.

Naskoro biti će imenovano šest lugarâ u obćini Tiesnjanskoj, a četiri u obćini Šibeničkoj. Ovo su novo ustrojena mjesta. Pokrajinski šumasski nadzornik gospodin Sigmundowsky namjerava pošumiti i golet oko Šibenika. Gospodin Sigmundowsky nespava. Sretno!

Po statističnim izvješćim ima dandanašnji na zemlji 3985 tvornica hartije. koje naprave godišnje 952 milijuna kilogramâ hartije. U tim tvornicam zaposleno je 192,000 što ljudi, ženâ i djece. Od te hartije potroše godišnje: novine 300 milijuna kilogramâ, na tiskanje knjigâ 176 milijuna, uredi 100, učione 90, trgovina 120, obrt 90, a za dopisivanje poštom 52 milijuna kilogramâ.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

83. Ako je za prvog pretakanja t. j. koncem prosinca vino bistro i zdravo, imali nade, da će ostati zdravo do na ljeto?

G. G. u M. (Primorje.)

Vino koje je za prvog pretakanja zdravo i bistro, imalo bi ostati zdravo ne samo do na ljeto, no dvi, tri i više godina, samo ako gospodar s njim razborito postupi, ako ga drži u čistim, zdravim bačvam i u dobroj konobi, u kojoj se toplina puno nemienja. Nu ovo nestoji za sva vina i za sve godine. Na zdravlje vina upliva mnogo zdieloća groždja, a još više kakova je jematva bila. Ovogodišnja vina, n. p. nisu vina dugotrajna, jer je jematva bila vlažna; groždje nije polučilo podpunu zdieloću, niti njegov naravski stupanj slatkosti, a radi vlage bilo je puno nagnjila. Ljetošnje vino nebi bilo dugotrajno, ni onda, da se je u mastu dodalo sećera; kao što bi malo koristilo danas, da se alkoholizira do 14 ili 15 stupnjeva. Sve upliva na zdravlje vina, dočim se popraviti nemože, nego na kiselini i žestini. Ljetos bismo mi svakome savjetovali da proda vino što bude prije moguće; nepružili mu se prilika prodaji, onda neka s njim pomnjivo postupi, neka ga pretače, a za toplih dana neka mu dodade malo sumporno kiselo vapna, da se nenagne.

84. Dao mi se slučaj, da mi mast u bačvi nije prevorio kô što to obično biva. Kroz ciev, odnosno iz vode, nisam vidio da izlazi ugljična kiselina, premda se je unutra čulo muklo i tiho vrienje. Što da radim?

G. G. u M. (Primorje.)

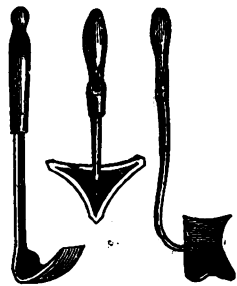
Često se događa kod nas da burno vrienje traje samo kratko vrijeme, tako da to gospodar niti neopazi, a odmah zatim uvede se tiho vrienje,

koje zna često put biti tako muklo, da se niti nečuje. Nije nikakovo zlo ili mana što je brzo vrienje prebrzo prošlo. Može istinibog i drugi uzrok biti, no to se mnogo redje događa, biva naime, da je mast stajao malo vremena u doticaju sa zrakom te da se je malo trusja od vinskog fermenta na njemu nasjelo. U ovakovu slučaju, jer ima malo fermenta, malo se sećera pretvara u žestu i u ugljičnu kiselinu, a jer se malo ugljične kiseline razvija, nečuje se ni onaj gogolj, koji je nami znakom da mast vrije. To-liko je put i ugljična kiselina koja se razvija vrienjem uzrokom, da se nečuje da mast vrije ili je uzrokom da se vrienje sasvim obustavi; biva u slučaju, kad je sud u kojem mast vrije ermetično zatvoren, te nemože nit zrak da pristupa, niti ugljična kiselina da odlazi; a ugljična kiselina je sama kadra i utažiti i ustaviti vrienje, jer u ugljičnoj kiselini nemože ništa da žive, pa ni vinski ferment nenalazi dovoljno kisika za svoj razvitak i svoj obstanak. I nizki stupanj topline uzrokom je da se vrienje i utaži i obustavi; pri 9 stupnjeva Celsiusa mast vrije sasvim tiho, tako da se nit nečuje, dočim pri 5.° C. ustavi se vrienje i mast se sasvim izbi- stri.

85. Molim vas, kako se daje najbolje odgo- jiti selen?

R. M. u A. (Zadar.)

Selen je vehoma objubijeno povrće; i blago ga puno rado jede, a osobito muzare, koje po selenu obilnije doje. Selen po naravi svojoj klica vrlo sporo; prodje 6 i čak 10 nedjelja, a da onda stopro proklija; a nije li zemlja pri- lično vlažna neće ni proklijati. Da sjeme brzo proklija močiti ga je jedno 24 ure u slanoj vodi, a kašnje sije se pomještan pržinom ili lu- gom. Sije ga se na riedko, jer iz guste sjetve proklijaju slabi presadi, od kojih se nemože nigda dobra bilina uzgojiti. Sjemenjak neka je dobar, a što je glavno dosta vlažan. Obično uzme se



Slika 90. (Strana 4) Voćarska stružila.

za 1/2 dobrog zdielog juba, da druga 1/2 po 1/4 od dobre zemlje iz vrta i od pjeska. U ovakovu sjemenjaku proklijat će u 20 ili 30 danâ. Sije se jeseni i proljeća, no bolje jeseni no proljeća, premda u zadnjem slučaju za vedrih studenih noći valja sjemenjak pokriti, da niežan presad nepodlegne ledu. Selen ljubi lahku, vlažnu, snažnu i gnjojnu zemlju, koju je za proljetnu sadnju, već u jesen duboko prekopati. Sadi se 14 do 22 centimetra duboko, a 30 centimetara u razmaku red od reda, i biljka od biljke. Kako selen ra- ste, onako se zagrće, nu pazi se da sredina neostane nikad zakopana, a nastoji se pri tom da je zemlja vavjek dovoljno vlažna. Ljeti za suše naprave se konali kroz redove, i pušta se voda da kroza nje teče. Ljeti uštupavaju se vrhovi lišća, tim se ponešto priedi izparivanje vode. Slabići tjeraju brzo u sjeme, no to se daje za- prječiti, ako se često i obilno zaliju slanom vodom, kojoj se pridoda nešto osoke, iz prvine dok su presadi slabi samo malo osoke, a kašnje sve više. Francuski vrtlari da dobiju veći i ugla- djeniji korien, običavaju jeseni razkopati selen, pa mu posjeći žilje; tim postupanjem istina po- luči se uglađjeniji korien, no nipošto veći, jer od časa od kad se posjeku žile, nema više pri- rasta. Selen uspjeva kod nas vrlo dobro, jer u svakom vrtu, u primorju po gotovo, svudi raz- polaže vrtlar slanom vodom. Preko zime čuva se vrlo dobro u pjesku, jer se mogu izim ko- rjena, ranim proljećem rabiti mladice, kao za- čir. U Belgiji i Francuzkoj goje jednu vrst se- lena, kojemu nedeblja korjen, ali ima zato du- lje lišće nalik debela kostura. Ovaj selen biele oni, da bude nježan; i dobiju na taj način izvrstnu po- vrtlinu, koju najviše rabe kao salatu. Goji se isto kao i koreniti selen, samo što se veće za- grće, i obilnije zalieva osokom. Sadi se u pro- ljeću, i to koncem veljače ili ožujka mjeseca. U okolici Pariza, da selen brže i bolje obiele navuču ga u zemljane cieve, koje stoje okomito na zemlji. Duge su 30 do 40 centimetara. Kroz gornji otvor prima selen svjetla koliko mu treba

da žive i da se razvija, dočim dolnji dio, jer bez svjetla, biele (etirolira). Sjeme je klicavo 3 i 4 godine; najbolje sjeme dobiva se od srednjih presada jaki i slabi seleni daju obično slabo sjeme.

86. Imam dobiti vrtlara vješta u sadjenju, rezanju itd., što mi savjetujete da uzmem, talijanca il niemca?

M. P. u R. (Dubrovnik.)

Nemožemo vam savjetovati ni taljanca ni niemca: uzmite jednog Slavjanina, bilo Hrvata, Slovenca ili Čeha. Taljanci, koji kod nas dolaze, to su obično dobri radnici, kakovih i kod nas možete dobiti koliko hoćete, ali izim što znadu gojiti nekoje vrsti povrća, u ostalom neznadu ništa; dapače, neki koje mi poznamo, prave stvari naopako. O Niemcim vam negovorimo ništa; i ako su izobraženi nisu za nas, jer ne- znadu jezika, pa su u tom obziru u većoj ne- prilici od Taljana. Ratarnica u Križevcu, dala je izvrstnih ljudi, i od tamo dalo bi se dobiti dobrih vrtlara, kao što iz kmetijske škole u Go- rici (slovenske) i iz mnogih mjesta u Českoj, gdje imade dobro uredjenih ratarskih učiona. Ljudi ovi poznaju jezik, laglje se priuče našim odnošajim, a izobražba njihova nekako se više približava našim nevoljam.

B. Nova pitanja.

87. Kako bi odbio konja od škakljivosti po zadnjim sapima iza samara, koji zbog toga be- tega neda se podništvo tovariti?

A. S. u L. (Trogir.)

88. Na koji način daje se uzgojiti i dobiti dobro sjeme od djeteline? Dvie godine izpao mi trud badava?

A. B. u N. (Zadar.)

89. Ima li način, da zapriječim ili obustavim kasno (potonje) vrienje u vinu?

F. G. u S. (Hvar.)

Odgovore na javna pitanja, kao i nova pitanja primaju se rado od svakog, pa i nebili predbrojnici.

Sa trga.

Vino. Split prodaje vino od 8 1/2 do 10 1/4 — Šibenik od 7 1/2 do 8 1/2 — Milna od 5 3/4 do 7 1/4 i do 8 — Šifrice od 7 do 9 — Starigrad od 6 1/2 do 8 3/4 — Hvar 6 1/2 — Kaštela od 8 1/2 i do 9 1/4 — Vis od 6 do 7 3/4 — Pučišće od 5 3/4 do 7 — Smokvica 7 — Čara 5 1/2 — Velaluka 6 — Silba 5 — Murter 5 — Zlarin od 6 1/2 do 7 1/2 — Vodice 5 do 6 fiorina barilo.

Ulja se je u zadnje vrijeme makla ciena, ali samo za maličak: prodalo ga se po 22 1/4 i po 24 barilo. I u Trstu zadnja ciena bila je 42:02 fiorina kvintal.

Kukuruz je po 6:25 do 6:60 f. 100 kg.

Buhača se je prodalo po 40 do 72 f. 100 kilogramâ, nu nema trgovine.

Loj po 30 do 41 1/8 f. 100 k.

Pšenica lošija po 9 f. bolja po 9:60 metri- čka centa (= 100 kilogramâ).

Ječam po 5:30 i 5:80 f. M. C.

Bajame. Dobrih mekiša bajama prodalo se je po 80 f., a koštenjačkih gorkih po 69 M. C.

Katrama prodalo se je po 13 1/4 f. M. C.

Strišem trgavalo se dosta. Prodalo se izvr- sta striša po 74 f., a slabića po 26. M. C.

Sardele su po 14 do 27 f. barilo.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tek. god. 1882

Gospoda: Bulić J. — Imotski — Barbin Š. — Vodice — Vojnović knez J. — Zadar — Batel J. A. — Barbana — Bojanić V. — Dračevica — Pokrajac J. — Razvodje — Valentić J. — Dubrovnik — Stojko- vić M. — Vrgorac — Kolić A. — Spljet — Kotar- ska knjižnica učiteljska — Kastva.

Gospodin Šimić O. M. — Zaostrog — Na svoje vrijeme odposlat ćemo vam sve u redu. Srdačan odpo- zdrav!

ERRATA-CORRIGE.

U zadnjem broju u pitanju 82 redak 9 ozdol mjesto: sumo, kiselina, čitaj: sumporove kiseline. U 5.toj „Gosp. Viesti“ redak 3 ozgor mjesto: obradivjanje vjezbe čitaj: obradivjanje zemlje. U članku „Livade j pašnjaci“ redak 14 ozgor mjesto: radnuculus čitaj: ranunculus, a redak 21 ozgor mjesto paz čitaj: poa. Ima i drugih manjih pogriješaka, nu te nemute smisao.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
ter lj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjšta
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
fer. na godinu, u
Inozemstvu 7 franaka na godinu
Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Člische računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Plasma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Studenoga 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Studenoga 1882.

Obće štedionice na poštam.

U broju 3 „Gospodarskog Poučnika“ do-
nieli smo uvodni članak „O obćim štedionicam
na poštam“, razjasnili smo obćinstvu, koja je
svrha tih štedionica, te kako su osnovane i kako
rade u drugim zemljama, te smo nadalje rekli,
da će početkom dođuće godine, takovi zavodi
biti i kod nas zasnovani.

Zakon od 28 svibnja 1882 određuje, da
se u svim zemljama *cisleithanije* uvedu poštarske
štedionice, te su već izdane sve naredbe i svi
propisi a da zakon stupi u život novom godinom.

Od svih novih ustanova malo je koja tako
blagotvorna i narodu izravno koristna, kao što
je ova. Ovim se je htjelo pružiti priliku radni-
cim, težacim, zanatlijam i t. d. da si na male
obroke prištade koji novčić za svoje slučajne
potrebe bilo u bolesti, bilo u starosti ili neradici.

Svak je sada dužan, ovu novu ustanovu
podupirati e da se što većma širi, jer kad budu
štedionice više radile, onda će ih vlada u višem
broju zasnovati, te će i manja mjesta u kojima
su mali poštarski uredi dobiti takovu štedio-
nicu. Za novac uložen u ovim štedionicam jamči
država; dakle uloženi novac nemože nikako pro-
pasti van da država propa.

Na uloženi novac dobiva se 3 po sto, od
časa kad je uloženi. Istinabog ova kamata nije
visoka, ali se imade s druge strane stotinu dru-
gih polakšica; a kad se promisli da druge šte-
dionice daju samo 4 ili najviše 5 po sto, a da
nepružaju niti jamčevinu, niti one polakšice koje

pružaju štedionice na poštam, onda će svako
priznati da država daje dobre kamate.

Novac uložen u štedionici nepodpada po-
rezu, niti se može knjižica robiti.

Da je ova ustanova jedino za siromašniji
stalež, jamči nam sljedeće:

1. Knjižice, naputke, dopisivanje i t. d. daje
država badava. Neko n. p. iz sela A. u kojem
ima mali poštarski ured, hoće da uloži u poštars-
koj štedionici bliže varoši B. nešto novca. Ide
na poštarski ured u A., pa mu tu poštarski činov-
nik odpošalje novac u B. i obavi mu sve ostalo,
što je potrebno, a to besplatno.

2. Najmanja svota, koja se može uložiti
jest 50 novčića, a najveća 1000 forinta.

3. Jedna osoba nemože da ima već samo
jednu knjižicu, i na njoj može uložiti u godinu
dana samo 300 forinti.

4. Nije potreba svake godine izmjenjivati
knjižicu, nu se na jednu te istu knjižicu može da
uloži samo 1000 forinta.

5. Koliko ima osoba u kući toliko može
da bude štedionskih knjižica.

6. Ista knjižica vriedi za sve poštarske
štedionice, te se može na njoj ulagati novac u
Šibeniku, Zadru, Splitu i t. d.

7. Novac se diže ili u mjestu gdje se je
uložio ili u kojemu drago drugom mjestu, nu
valja obznaniti o tom dotičnu štedionicu, da ona
uzmogne na vrijeme odrediti.

8. Novac može dignuti vlastnik knjižice
ili druga osoba koju on ovlasti. Ovim načinom
može radnik šiljati svoje prištade kući, a trgo-

vac izplaćivati dugove, a to najsigurnijim nači-
nom i bez ikakvog troška.

9. Štedionice na želju uložitelja, nabavljaju
mu besplatno državne obveznice, te i druge
državne ili privatne papire. Ovim načinom iz-
bjegava se onoj nevolji, da ti kakav potkrić pro-
dade krivu obveznicu ili šta slična.

Mi nećemo da dalje preporučamo ovu usta-
novu, jer predpostavljamo da njoj svak shvaća
korist i zamašnost.

Za primjer budi rečeno da su u Italiji u-
vedene ovakove štedionice godine 1876 (su 3 po
sto kamate), a da se je od 1 siečnja do konca
lipnja tekuće godine, dakle za vrijeme od šest
mjeseci, uložilo na 1,786,820 knjižica 1000 mi-
ljuna taljanskih lira (1 tal. lira — 45 novčića).

Poljodjelci, radnici, zanatlije, nezaboravite
posjetiti svake nedjelje štedionicu. „Zrno do zrna
pogača“, veli naša poslovica, a u stare, nelago-
dne dane, koja stotnica fiorina stoji veoma
dobro.

O sastojinam zemlje.

Naše težatno zemljište postalo je raztro-
škom kamenja. Ono sadržaje dakle u sebi sve
one sastojine, iz kojih je bilo sastavljeno kame-
nje iz kojeg ono je postalo, a imade u primjesi
i uztrojnih tvari, koje su postale raztroškom
životinja i bilja. Ove sastojine zemlje stranom
su hranive za bilje a stranom nehranive. Hra-
nive sastojine zovu se *rudne soli*, a nehranive
sastojine zovu se *temelje*. U njih ruda (kostura) u
rudne soli, i u zemljama, koje se od pamtiviljaka

PODLISTAK.

BIEDE ŽIVOTINJÂ ')

PO

MIHOVILU LESSONI

PREVEO ZA „GOSP. POUČNIK“ A. B.

I.

Josip Genè, profesor zoologije u Torinu,
prvom polovicom ovog vieka, svake je godine
započimao svoja predavanja, spominjuć knjižicu
o životu životinja od nekog kanonika iz Monze.
Taj kanonik zvao se je Angjeo Bellani, a Genè
sam izpovjeda, da je bio učen prirodoslovac.
Njegovo djelo dotiskano je godine 1836. On je
tvrdio da su životinje, u stanju slobodna života,
bez iznimaka, neumiru, t. j. ne podložene smrti;
i da ako umiru, umiru samo usljed nasilnih slu-
čajeva; ali nikad usljed starosti.

Kanonik je navadjao na potvrdu njegove
tvrdnje, da je smrt pedipsa, radi istočnog griha,
te da je stvorena jedino za čovjeka. A bud ži-
vine nisu sgriešile, nećeka ih ni smrt.

Ovo mnijenje kanonika Bollandia u suglasju
je sa sijaset sličnih tvrdnja, koje se u sve bave o
načinu kako čute i djelju životinje. Tvrdilo se
da živine ne čute niti slasti, niti boli, a da živu
i djeluju kao strojevi.

Ovo je tvrdio naročito Descartes, i njegovo
su mnijenje poprimili i njegovi suvremenici,
a za mnogi vrijeme i njegovi nasljednici.

Isti Buffon, koji se je silio da svojim ve-
likim umom opiše običaje kod više ustrojnih
životinja, nije im hotio priznati ni inteligencije,
ni pameti (memoria), dočim im je priznavao čut.
Jakov Leopardi, ne za ljubav Descartesu, no zbog
postojane misli, da je ljudstvo neizmjereno ne-
sretno, daje razabrati da on sudi nesretnost, kao
osebinu čovjeka i slobodnih životinja.

Ovog mnijenja nije bio engleški pjesnik
Shakspear; u njegovim djelima tvrdi jednoj ženki,
da jedan zareznik (insekt) zgazen od naše noge,
čuti toliko muklih i groznih boli, koliko ih čuti
gorostas, kad se čuti na smrti.¹

II.

Biede životinja, netrebuje dandanas dokazâ,
no ipak neće biti neumjestno, ako se su malo
primjera izloži njihovo stanje.

Najviše bieda i nevolja, trpe naše domaće
životinje i one životinje koje su snama više ili
manje u doticaju, jer u nekim slučajevim po-
stupa čovjek prema njima nemilosrdno, a da ne-
rečem grozno.

Jedne noći (nesjećam se pravo jesuli od
tad dvi ol tri godine prošle) bijahu stanovnici
trga Carignano u Torinu, svjedokom grozne
smrti. Jadan izmoren konj, podpregnut pod kola

tramwaye, padne. To je bio zadnji put što je
pao. Kočijaš da nezakasni mučio ga je na svaki
način e da ustane. Platio ga po glavi držkom
biča, bio mu usne metom, bockao ga u slabine,
mrcvario ga na sto drugih načina, ali sve ba-
dava. Da se je tko iz šale ili iz milostinje pri-
javio, bilo mu je bježati, da ne čuje psovke ko-
čijasa. A tog konja su već davno Torinesi pozna-
vali, jer od davna nelagodan šebećao pod kol-
im, za svoju nevolju, jer kočijaš nije štedio
biča na njemu.

Ono je bila zadnja noć za onog konja, on
je ostao mrtav na ulici.

Doktor Pruner kudi Afrikanske ornice, koji
jer nepoznaju niti sedla, niti hlača, izrežu svojim
konjima kožu sa hrbta, da im za jahanja ne žu-
lja. Neznam šta bi rekao doktor Pruner, da je
vidio bijelog kočijaša, gdje onako mrcvari umi-
rućeg konja!

Klaonica Torinska pruža češće zgodu mr-
cvarenju. Priplašeno govedče mlati se grozno sa
debelim štapim, i to baš ondje, gdje su muče-
nici iskušali, da je po udarcem bol življa. Dva
dečka igrahu se jednoć da zabodu teletu kroz
nozdrve komad batine do moždanih.

Ni Mojsija nije trpio muke, što su zada-
vali životinjama u klaonici, pa je toga radi kao
vjerozakonsku zapovjed naredio, da se životinja
kolje najoštrijim nožem, te da se sva krv iz nje
izciedi e da ne trpi.

¹ Na taljanskom: Della Infelicità negli Animali. (Con-
ferenze Torinesi),

¹ Measure for measure Čin III, Scena I.

obradjivaju, biva još kostur; iz tog kostura se još svedjer stvaraju raztroškom rudne soli.

Svaka nam zemlja dakle sastoji iz neraztrošenih djelova (*kamenja*) iz raztrošenih i smravljenih (*sitna zemlja*), i iz ustrojnih stranom raztrošenih a stranom neraztrošenih tvari (*crnica-humus*).

Kamenje se troši na manje, sitnije komade, koji su po naravi svojoj ili raztrošivi ili neraztrošivi. Raztrošivo sitno kamenje sadržaje u sebi množinu neraztvorenih hraniva; ovakovo kamenje sačinjava kostur, jer se njegovom raztroškom stvaraju rudne soli. I sitni prašak od zemlje može sačinjavati dio kostura, pa njega biline zaokružuje svojim žilicam (*brandusim*), i sisaju izravno njegove hranive sastojine. Vriednost tog praška stoji u razmieru sa množinom hranivih čestica, koje postaju iz njega, njegovom raztroškom. Vriednost je njegova tim veća, čim su njegove hranive čestice upodobive kao izravna hrana bilja.

Raztroškom kamenja u rudne soli dobivaju se obično sliedeće hranive tvari za bilje:

Pepelika je jako razprostranjena u rudnom carstvu, mnoge rude njom obiluju.

Sodik, dolazi u mnogim rudam skupa sa pepelikom; nu najviše ga ima spojena sa solikom u obliku kuhinske soli.

Vapnik, izim što je veoma razprostranjen u vapnenom kamenju, dolazi mnogo spojen sa silikatim, u basaltu, u dioritu, u sienitu, u melaphyru, u kalkspatu i t. d.

Magnezija, dobiva se raztroškom maslevca, milovke serpentine i t. d.

Železo dolazi skoro u svim rudam u obliku železnog kisa, pa takodjer kao čisto železo.

Mangan dolazi skupa sa železom.

Rudne kiseline. Od rudnih kiselina, koje je vriedno spomenuti, jest fosforina, kremenina i ugljična kiselina. Kremenina kiselina dolazi ponajviše u zeolitikom kamenju, a ugljična kiselina sa vapnencim, dočim fosforina kiselina dolazi u apatitu, u koprolitim i osteolitim, pa u kostim životinja. K.

0 mljenju maslina i čuvanju tiesta.

Navelismo u zadnjem broju, kako je postupati sa maslinam od časa kad se oberu, pa dok se samelju, a sad ćemo, kako se imadu mljeti.

Da su dobro sameljene masline, upliva puno i na množinu i na dobrotu ulja. Kako svak znađe, ulje vadi se iz maslinova mesa, ali maslina ima i košticu, u kojoj ima takodjer ulja. Ulje od maslinova mesa je slatko, dočim ono iz maslinove kosti je gorko.

Svak shvaća odmah, da se ulje od koštica nesmje mješati sa uljem od mesa. A da se to ulje nemješa, odlučuje sve kako se melju masline.

U Dalmaciji imadu dvie vrsti mlinova za masline. Oni prastara sustava, gdje je mlin uza zid, te izgleda poput zibke, a ljudi kreću pomoću osi (vrátila) mlinski kamen; ili su to okrugli mlinovi, sa jednim ili dva mlinska kamena, na okomitoj osi, koje kreće konj.

Prvi sustav je sasvim star, te se po sebi odsudjuje pošto je skup, i pošto pri njem dangube najmanje četiri osobe, dvie na osi da kreću, a dvie da podmeću. Druga mana ovog mlina jest, da izgnječi preveć masline. Malo koja koštica da ostane čija.

Premda se iz ovakova tiesta dobije više ulja, ono ipak nevalja, jer usljed dugog mljenja i pod pritiskom mlinskog kamena upali se, a iz upaljena tiesta, nikad dobra ulja.

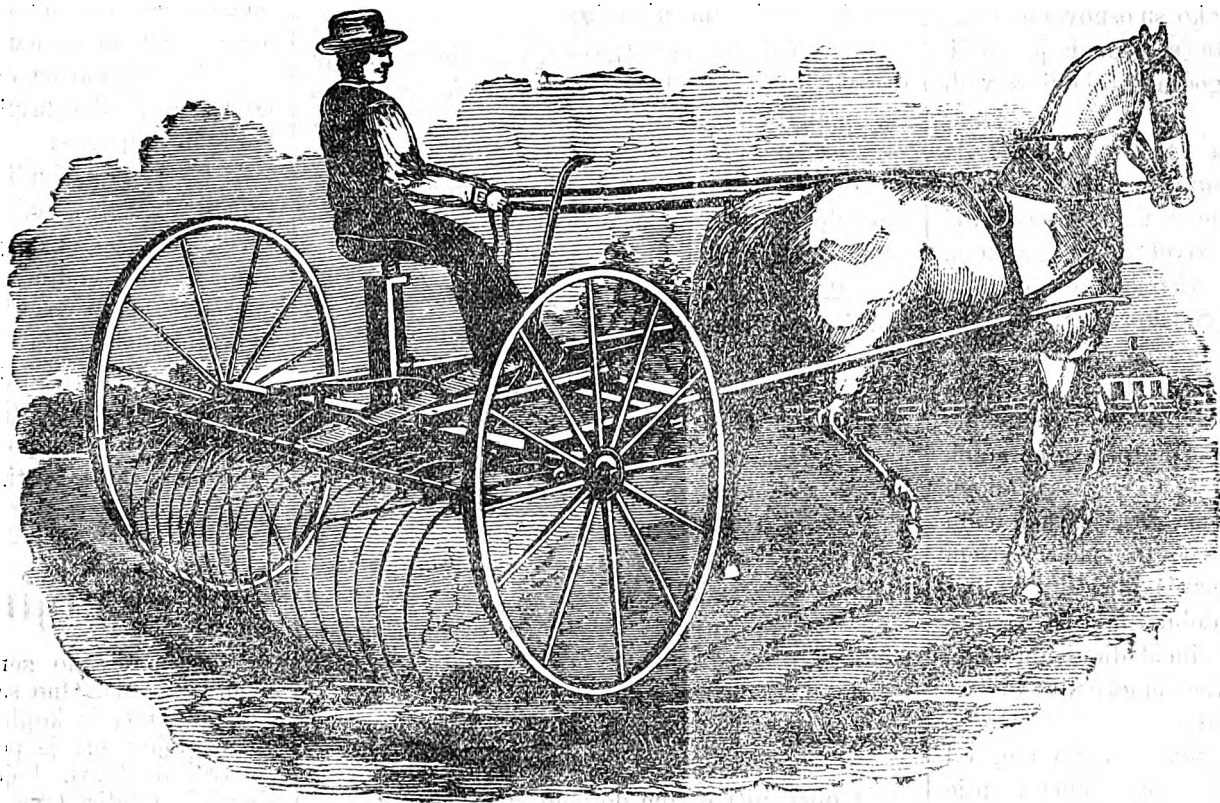
U uljarstvu negleda se toliko na množinu ulja, koliko na dobrotu ulja, a da ulje bude dobro valja paziti na svaku malenkost.

Drugi sustav mlinova, koji je kod nas više razprostranjen od prvog, puno je bolji, ali nije još onaki kako što bi imao biti. Mana tih mlinova je takodjer da gnječe i mrve preveć tiesto. Tomu je po svoj prilici uzrokom s jedne strane težina kamena, a s druge strane što ni kamen ni korito nisu ravna lica. Nitko nebi vjerovao koliko se manje mrve masline, kad su i lice kamena i korito gladki. Mlini najnovijeg kroja su tako napravljeni, da u tili čas razkidaju ili razmrve meso od masline, a koštrice ostanu netaknute. Neki od ovih mlinova kreću se konjskom silom drugi parom, nu i na jedan i na drugi način rade izvrstno. Neki doduše predbacivše onim na paru, da jer prebrzo melju, upale tiesto, te da ulje daje upalom; nu to je bila pusta kleveta, jer se izkušalo, da tvornice koje prave najbolje ulje, rabe parne mlinove.

Glavno je dakle da masline budu dobro sameljene, a to biva, ako se meso razkida i izdrobi, bez da se izkrše koštrice.

Nu koliko je do toga, da tiesto bude dobro, isto toliko odlučuje na dobrotu ulja čistoća posudja i mjesta, gdje se melju masline i čuva tiesto. Reći nam je odmah da se tiesto nesmje čuvati.

Najbolje ulje dobiva se kad se tiesto izpod mlina meće na tisk. Tiesto da i malo vremena stoji uzpali se, a iz upaljena tiesta nigda fina ulja.



Slika 91. Grabulje za seno.

Čistoća posudja i mjesta, neka lebdi svakomu pred očima. I najjednostavnija duha prima se ulja.

Napredniji uljari nedopuštaju da ljudi koji rade oko mlina i tiska, jedu, niti slane ribe, ni luka, kapule, ili koju drugu zlo mirisavu stvar, jer se ova duha primi odmah ulja. Kako se zla duha lahko prima ulja, budi sliedeće primjerom. U jednoj tvornici u Nizzi pao jednoć zeleni list kupusa u mlin, te bio sameljen sa maslinam, sve ulje koje se je dobilo od tog tiesta, davalo je duhom, kojom daje zeleno lišće od kupusa.

Gledajte dakle da je sve čisto, da je meso dobro razkidano, a koštrice da su čiste, i da tiesto odmah otisnete. Postupajuć ovako dobit će te zdravo i dobro maslinovo ulje.

0 kiselu kupusu.

Mnogi će se smijati da pišemo kako se kiseli kupus, jer se predpostavlja, da to svaka domaćica mora da znađe.

Da mi je parā, koliko ima gozdarica, koje ni pojma neimadu kako se priredjuje kupus u kiselu, bio bi najbogatiji čovjek na svijetu. Nu mnogi znadu prirediti kupusu kiselu, a neznadu kako da ga čuvaju, pa im se u najljepši čas pokvari.

Mi ćemo u ovom člančiću vidjeti, i kako se na dugo zdrav uzčuva.

Tko pravi kiseli kupus neka pazi:

1. Na čistoću posudja i mjesta.
2. Da su glave zdrave.

3. Da je kupus ubran i unesen u kuću barem 12 danā, prije no što će se kiseliti.

4. Da se za kiseli kupus ostavljaju kasne vrsti. Rane vrsti lahko se pokvare.

5. Da strug bude oštar, i da struži na sitno. Debeli odsjedi, težko kisele, a brzo se pokvare.

Još se hoće soli, kumina i smriečakā ili pukinjā. Na sud od 1 hektolitra uzimlje se 1 1/2 kilogram soli, 100 gramā kumina (kimela) i 50 gramā smriečakā ili pukinjā. Ove potonje samelju se u prah. Recimo da je kupus ostrugan, i sve drugo priredjeno. Najprije se razastre na dno posude nekoliko zdravih i celih listova; onda na ove ostrugani kupus. Kad se nasložilo za 20 litara objema, onda se dobro pritisne, poravna, pa pospe solju, kuminom i smriečkam; zatim nastavi se opet naslaganje kupusnih ostružina, sve do 20 litara objema, pa se tad opet pritisne, poravna, pospe solju i t. d., kako što je već navedeno; i ovaj posao nastavi se dok god posuda nebude puna. Sad se izgadi površina, dobro pritisne, pa se ozgor raztre nekoliko celih listova kupusa i komad čiste pamučne ili konopljene krpe, da zastre lice kupusa poput dna. Nad platnom postavi se dno, koje se obetreti čistim kamenjem. U 24 sata, ako ima dovoljno pritiska, sakupi se na površini jušine, inače je nema.

U slučaju da se jušina nepokaže, valja kupus bolje obetretiti, i dolieti mu malo čiste razsoli.

U 4 ili 5 nedjelja pritiska, bit će kupus kiseo. U obće računa se, da dok kupus vrije, da ga do tad nije ticati. Da kupus vrije pozna se po tom, što se na jušini diže pjena, i što kiselasto vonja. Kad prestane vrienje izcrpi i pospužva se sva jušina, tako da nesmje kapi na kupusu ostati. Ova jušina prolje se. Digne se pritisak, dno i krpa, pa se to sve dobro ispere. Sad je kupus za jelo gotov; ako je posuda velika izvadi se odmah za 8 danā, da nije svakog dana dizati i namećati; izgadi se lice kupusa, pa opet dobro pritisne.

Nalije se zatim ozgor ili čiste vode ili razsoli. Svaku 8 ili 10 danā valja ovu vodu mienjati. Kad se mienja voda, pazi se da se do zadnje kapi prvašnje vode pospužva, toga radi obavlja se ovaj posao polagano. Na ovaj način, može se kupus, ako je mjesto suho i studeno uzdržati zdrav i frižak godinu i više danā. Da se bolje uzčuva neki savjetuju, da se ne dolieva vode, nego da se drži gornje lice što moguće suhlje; a drugi kažu, da u vlažnom podrumu, gdje se lahko pliesan nasadne, valja često (svaku 20 do 30 danā) nalievati na gornje lice 1/4 ili 1/2 litre zdrave i dobre rakije.

0 uporabi dropa i drugih vinskih zaostataka

(Sliedi. Vidi broj 23)

4. Kvasina iz dropa.

Mnogi se naši gospodari brinu da naprave dobru kvasinu, a ipak se često čuje tužba: nevalja mi kvasina ni boba. Tomu su obično oni sami krivi, jer većina, budi iskreno i bez uvrijeđenja, ne zna si napraviti kvasine. Neki imadu sud od kvasine i uliju unj vina, pa čekaj i čekaj dok se napravi kvasina; toliko put rek bi da za prkos neće da se kvasina napravi. Drugi opet još u jamatvi, dok otiskaju mast, hoće da naprave kvasinu; u tu svrhu metnu u badanj drop sa nešto vina, zatvore badanj, pa čekaj da se kvasina napravi. Prodje toliko put 15 danā i čak mjesec danā, a kvasina nije gotova. Ipak

svi oni, koji čine da im mast vre u otvorenim badnjim, iskustvom su naučili, da vrh sa tih badanjâ valja skinuti, jer je taj drop ljut, pa otiškali se vinom, moglo bi se veoma lahko i vino uzljuditi ili uzkvasiti.

Nu ipak neshvaćaju, da je zrak uzrokom da se drop na vrhu uzljudi.

Nije se dakle čuditi, ako misle da se prije napravi kvasina i da je ljuća kad je posuda za kvasinu zatvorena ili kad je drop zadušen.

Svak će dakle pitati: što je kvasina i kako se pravi?

Kvasina je razblažena (razvodnjena) kvasinova kiselina.

A šta je kvasinova kiselina?

Kvasinova je kiselina tekućina bez boje, jaka ljuta vonja, razjediiva je, te razgrize kožu dodjeli s njom u doticaj.

Pri toplini od $+118^{\circ}\text{C}$. vre; dočim pri $+17^{\circ}\text{C}$. oladi u bijele listiave leđce. Vodom daje se svakojako mješati. Sastoji iz 2 diela ugljika, 4 vodika, a 2 kisika (znanstveno piše se: $\text{C}_2\text{H}_4\text{O}_2$).

Kako se tvori kvasinova kiselina?

Ili okisjenjem žeste (vinovice, alkohola) ili suhim prekapanjem drva.

Okisivanje žeste biva uz pristup zraka, djelovanjem kisika od zraka, a pomoću one kvasinove gljivice, koju učenjaci krstije *Mycoderma aceti*. Ova gljivica imađe svojstvo da pretvori vinovicu u kvasinovu kiselinu i u ugljenu kiselinu. Njezinog trusja nalazi se puno u zraku; ako padne na vino ili koju drugu žestoku tekućinu, ter ima kisika od zraka i dovoljno topline, tad trusje proklija, i tu se sve većma razplodjuje, pretvarajuć žestu u kvasinovu kiselinu i u ugljenu kiselinu. U početku je zelenkaste boje, nu kad se sasvim razvije onda naliči sluzini; obično je staklenaste boje, nu dobiva često više ili manje boju tekućine, u kojoj žive.

Sad kad se znade zašto je kvasina ljuta, što je kvasinova kiselina i kako postaje, sad ćemo navesti kako se pravi kvasina na brzu ruku iz dropa.

Da se napravi kvasina na brzu ruku hoće se:

- posuda u tu svrhu priredjena;
- priredjen drop;
- alkoholična tekućina, iz koje da se napravi kvasina;
- primjerena toplina.

Posudu može si svatko sam napraviti, jer nije ništa osobita. Uzme se stari badanj ili kacu, pa se njegov plašt obkribi luknjam, koje nek su kose prama unutarnjosti. Luknje ove počimaju za pedalj od gornjeg ruba, a svršavaju za pedalj nad donjim dnom.

Naprave se još 3 ili četiri dna, koja su takodjer obkribljena luknjam. Ova dna stave se u badanj jedan nad drugim. Najdonje dno stoji za pedalj od pravog nepropustnog dna, a drugi svi za 4 ili 8 prsti jedan nad drugim.

Neki ih naslone o trokutastim blazinjicam koje se začavle u unutarnjosti kace; dočim ih drugi podboče komadim drveta. Ovakova kaca imađe pri dnu čep, u koji se uvede ciev, da tekućina uzmogne teći; imađe i dno kojim se kaca pokriva da nečist nepada u tekućinu.

Drop priredjuje se na sljedeći način. Otiškani drop izloži se za 24 ili 48 sati na zrak, da se njegovim djelovanjem upali i uzljudi. Ovak o upaljen drop veoma je ljut, jer se je na njemu već razvila vjnska gljivica i pretvorila je žestu, koju je imao u sebi, u ugljenu i kvasinovu kiselinu.

Tekućina za kvasinu ili je voda u kojoj se je dolielo 5 do 7 po sto žeste ili je slabo vino ili pak dobro vino.

Pri toplini od 30°C Celsiusa, pravi se kvasina najbrže. Veća toplina djeluje još bolje, ali se izhlapljivanjem gubi puno vinovice i kvasinove kvasine.

Konoba u kojoj se pravi kvasina neka bude topla 18 do 24°C .

Naša slika 92 na strani 3 predstavlja nam u prerezu kacu za kvasinu, baš u redu napravljenu, a slika 93 strana 3, predstavlja nam izvanjsko lice takova suda. Ovaj sud nerazlikuje se skoro u ničem od onog što smo gori opisali; jedino što imađe ozgor vidricu (slika 92 B) u koju se lieva tekućina. Kod gornjeg sastava lieva se tekućina uprav na drop, dočim se ovdje lieva u vidricu, pa teče kroz probušano dno E (sl. 92) na drop koji je izpod naslagan. Na slici 92 strana 3 slovo D, kažu nam luknje na plaštu, kroz koje prolazi zrak, a izprobušana pomična dna, C, C pomični pokrov, c otvor kroz koji se lieva tekućina u vidricu B koja izpod stoji; sa slovom F označene su staklene cievi ili komadi rozge, koji su pričvršteni o dno vidrice (C), da kroz njih prolazi zrak; sa D označena je ciev, kroz koju teče ljuća kvasina. Ova je ciev unutra zavinuta, kako što nam slika predodčuje, da ljuća kvasina teče prije. Ljuća kvasina je teža od sla-

bije, a to s razloga što u slabijoj ima više žeste. Ljuća drži se dna, a bud je ciev prama dnu nagnuta, ona izteče prije na polje.

Na slici 93 slovo C označuje nam pokrov, slovo b luknje za zrak, a slovo D, zavinutu ciev. (Sliedi).

Ječam (Hordeum).

(Sliedi. Vidi broj 24).

Od stranskog ječma odgovaraju našim nevoljam najbolje sljedeće vrsti:

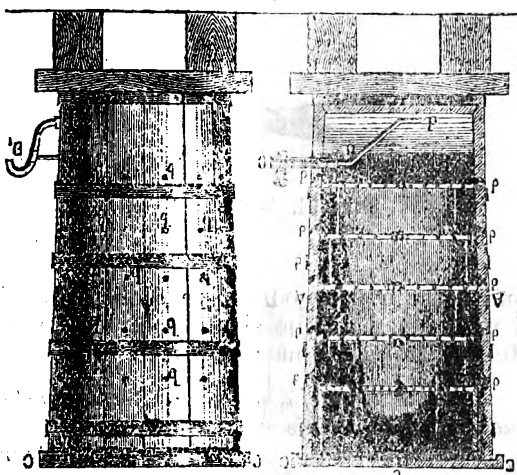
1. *Arabski ječam*. (Hordeum trifurcatum). Ovu vrst zovu drugičije golobrki ječam, jer neima osja.

Golić je po vrsti; daje vehoma jedro sjeme, koje naliči pšenici. Dozriova rano, dvadeset do dvadeset i pet dana prije no što domači. Vlatje je čvrsto, protjera u srednju iz svakog busa (1 zrno, jedan bus) 7 do 8 vlati, dakle biva 7 do 8 klasova. Na Gospodarskomu pokušalištu u Šibeniku gdje se zbog kušnje ovo je četvrta godina, goji ona vrst ječma, nije bilo busa bez 6 vlati, a bilo ih je sa 42 vlati, dakle 42 klasa. Klasovi su veliki, dosižu u duljini 7 do 10 centimetara.

Malo je praznih kesa, obično u svakom zavoju ima zrno. Ima jara i ozima vrst; ozima vrst puno bolje odgovara od jare.

2. *Modri ili veliki ječam*. (Hordeum vulgare). Ovo je vrst obična ječma, koji daje jako veliko zrno. Goji se samo kao ozima; tjera dugo vlatje, navrh kojeg nasadne se dugi, jedri klas, pun zrnja. Dozrieva kao i domači ječam, niti se je dosad opazilo da mu hudi ako je proliće suho.

3. *Bijeli dvoredak*. (Hordeum distichum) osobito uspjeva dobro na tankim zemljam. Goji



Slika 92, 93, Kaca za kvasinu.

se kao jarina, te ga je sijati ranim prolićem, jer inače trpi s oskudice vlage. Netjera dugo vlatje, ali je duga klasa. Ima klasova do 15 centimetara dugih. Ako je proliće suho, ostane lahko u gaćam; u takovu slučaju izrodi, jer mu klas ostane u listu, pa nezro savene.

4. *Crni ječam*. (Hordeum vulgare). Ime mu kaže da je crne plievi i osja, nu zato njegova je unutarnjost jako bijela i imađe više brašna no ijedna druga vrst.

Nije velika zrnja, nu zrnje je sabito na klasu, te izkreno rekuć najrodniji je od svih navedenih vrsti. Uspjeva vrlo dobro kao ozima, ali na debelejoj snažnoj zemlji, na tankim zemljam bori se prilično, ali je zrnje jako maleno. Osje mu je vehoma oštro, i krši se lahko, s toga se vehoma lahko čisti. Dozrieva skupa sa domaćim.

5. *Plavi ili nebeski ječam*. (Hordeum coeleste). Dvi su samo godine, da se uvela kod nas ova vrst. Golić je po vrsti, osrednjeg klasa, koji je pepelaste-plave boje. Podnaša jako sušu. Goji se kao ozima, a rodi dosta obilno. Zrnje mu se teško dieli od plievi, nu ipak, ako se je dobro omlatio ili izvršio, neostane jedno samo zrno u plievi.

Svaštice.

Kamenougljeni pepeo kao djubar. Mnogi pitaju dali je kamenougljeni pepeo dobar djubar? Na ovo pitanje može se odgovoriti da je i nije. Jeli zemlja težka, žilava, vlažna, a imali pri tom dosta pepelike i fosforne kiseline u sebi, onda je za nju kamenougljeni pepeo izvrstno gnjojivo. Za lahke, prhe, suhe istrošene zemlje nevalja. U 100 kilograma kamenougljena pepela ima poprieko: 5 kilograma ustrojnih tvari, 4 kilog. vode, 5 kilog. vapna, $\frac{1}{3}$ kilog. sumporove

kiseline, 8h $\frac{2}{3}$ kilog. glinika, kremene kiseline i pjeska; i tragova pepelike i fosforne kiseline.

* * *

Kreč, koji podnosi vatru. Tužba je obća da nema kreča, koji bi dugotrajnoj vatri odolilo, nu „Baugewerk Zeitung“ tvrdi da se takav kreč dobije, ako se zamiesi ilo sa sladoračom (syrup). Sladoraču napravi se od zaostataka od sladora ili od slatke repe, šećerne trstike ili čim slična. Kreč pak pravi se na sljedeći način. Uzme se sasvim suhe u prah samlejene ilovače, pa ju se umjesi pomoću lopate, sa sladoračom. Rabi se kao vapneni kreč. Odoli najdugotrajnijoj vatri, a da se vatra za neko vrieme loži pa opet ne loži, pa onda opet loži i t. d. nehudi kreču nijmanje.

Tumačenje slika

„Gospodarskoga Poučnika“

Premetalo. (Vidi sliku 88 u broju 24). Premetalo je stroj novijeg izuma, služi da se premeće sieno, kad se suši na livadi, e da se brže i potpunije osuši. Na velikim livadama, gdje se kosi sieno kosilom hoće se, da se brzo i podpuno osuši. U tu svrhu rabili su se dosad ljudi, koji su drvenim vilam premetali sieno. Izim što je takova radnja bila vehoma spora, stala je skupo, te ako je bila oskudica radnika, a vlažna godina, da se sieno nije moglo na brzo osušiti nije se izplaćivalo kositi ga; zgodio bi se slučaj, da bi trava pojela konja, više troška no što vriedilo sieno. A toliko put, za vlažnih godina, kad se nemoglo nikako sieno osušiti na brzo, upalilo bi se ili pragnjilo, pa izgubljeno i runo i ovca, i trud i trošak. Ljudi su premetalom tome zlu ponešto doskočili. Premetalo imađe više uzpored stojećih vilica, koje se pomoću osobita pristroja dižu i spuštaju. Dizanjem zahvate sieno koje je na zemlji i bacaju ga u zrak. Prislonjene su na dvojka kola, o istoj osi ima pričvršćenih drugih kotača, koji su spojeni osobitim pristrojem za dizanje i spuštanje vila. Zubovi su vilice od tanke ocalne žice, zaviti na pero (susta), tako, da ako slučajno za nešto zapnu, nemogu da se slome, već se zavinu. Imade poluga, kojom se obustavi radnja u čas. Vuče ga samo jedan konj, kojeg ravna jedan čovjek. Dade se uporaviti vrlo dobro na neravnim i neuredjenim livadama, i na onakovim livadama, na kojim je zaraslina gusta ili ima mnogo kamenja. Nije vehoma težak, niti je skup prama radnji, koja se s njim daje izvesti. Stoji samo 190 fiorina, a prodaje ih gospodin Frank u. Com. u Beču (Wien).

Grabulje za sieno vide se na slici 91 strana 2. Tumač o grabuljam za sieno, čita se u broju 24 „G. P.“

Kaca za kvasinu slika 92 i 93 strana 3. Tumač o ovim slikam čita se na strani 2 današnjeg broja u članku. O uporabi dropa i t. d. 4 kvasina iz dropa.

Nožice za živicu. Živice se i kod nas sade, ali se negoje uredno, kako to napredniji narodi rade. Naša je živica obično jednostruka, pa raste kako ju volja, suhar ju mori, a gnjezdom je svakojakoj gamadi. I živice hoće njega. Prva njega je za sadnje, da bude dobro zasadjena, i u jednakom razmaku e da kad ponaraste, bude dosta gusta. Živica raste tim zapletenija čim se više klaštri, nu razumjeva se, da je klaštriti razborito. Napredniji narodi klaštre svoje živice ili nalik zidu, ili oblo ili joj dadu, koji drugi oblik, koji im se bolje sviđi i mili. U tu svrhu rabe nožice. Naša slika 94 strana 4, predstavlja nam takove nožice. One su od čvrsta ocalna železa, u ručice su od izgadjena drva, da nežulja kad se striže. Oštrice spojene su skupa vijkom, te se dadu odšerafiti. Ovo je dobro, jer, otupeli oštrice klaštrenjem, lahko ih je naoštriti. Duge su 60 centimetara, a ciena im je 4 fiorina. Dobivaju se preko naše Uprave ili iz Manufacturie u Višnjojgori.

Gospodarske Vjesti.

Pišu nam iz Brača, da se je u Milni prodalo vino po 12 i $12\frac{1}{2}$ flor. hektolitar, a da imaju još jedno 4000 hektolitara vina na prodaju. U Ložišću i Bobovišću prodalo se 10 do 11 flor. hekt., a ima još 3000 hektol., u Dračevici prodalo se $8\frac{3}{4}$ flor. hekt., za ostaje još na prodaj 1800 hekt., u Nerežišću prodalo se 8 flor. a u Mirce 10 i $10\frac{1}{2}$ flor. hektolitar, a u prvom mjestu ima još 5000 hektolitara vina, dočim u Mirce kakovih 2500 hektolitar.

Pišu nam iz Šolte, da onamo ima još na hiljade hektolitara dobra vina za francusku i njemačku trgovinu, kojeg se može dobiti po 9 $\frac{1}{2}$ fiorina barilo.

Naš uvodni članak „Trgovina našim Vinom“ iz prošle broja, našo je odziva u pokrajini. Sa mnogo strana tuže nam se, da su mešetarići (sansaletti — mešetari — skiduše) uzrokom, da nas strani trgovci ostavljaju, jer da tople težaku uši, da neprodaje vino, bud će mu poskočiti cijena, a kad težak nemože da proda onda ga dera na svoju. Kotarske vlasti imale bi strogo postupati proti ovim ljudim, da podupru trgovinu sa povoljnim mešetari, koji usljed položena ispita, znadu kako im se vladati.

Novo ulje prodaje se na Braču 28 do 29 flor. hekalitar, a staro 39 florina.

U Italiji u ministarstvu poljodjelstva razpravljao je ministar sa ravnateljim od 10 ratarskih učiona o tomu kako odgovaraju nove preinske provedene. Svi su izpovjedili, da osnova podpuno odgovara, a napredak da sasvim zadovoljava.

„American-bee journal“ iz Browna, donosi neke statističke podatke o pčelarstvu u Americi. Taj list tvrdi da J. S. Harbison u okrugu S. Diego ima 3000 ulišta (colonie), oko kojih je zaposleno samo 5 ljudi. Ta ulišta dala su godine 1880, 310,000 libra meda (1 libra = $\frac{1}{2}$ kg.), u vrijednosti od 31,000 dolara. Braća Root iz Nohawk, dobili su iz 160 jakih ulišta 32,809 libra meda.

Naskoro obdržavat će se u Rusiji veliki gospodarski kongres, u svrhu da se prouči radšta propada gospodarstvo u nekim zapadnim pokrajinam, i kako bi se tome na put stalo. Ima ih koji misle, da će se na ovom kongresu razpravljati takodjer pitanje o židovim.

Sa trga.

Vinom zapelo na sve strane. Kod nas nevide se trgovci, a u Trstu navrilo ladja sa svih strana, te ima vina kao mora. Grčka dostavila je trgu više vina no lani, a ima liepi broj i taljanski brodova, da nespominjemo onu silesiju naših ladja, koje ima već mjesec dana, da na Tršćanskoj obali uzdišu, pa ni prodat ni darovat. A na Rieci, i u Senju ni za dlaku bolje. Kod nas u obće uzeto, pala je cijena vinu za 25 do 75 novčića po barilu, nu ima mjesta gdje se cijena još uzdrži. Evo cijenika nekih mjesta: Šibenik $7\frac{1}{4}$ do 8 florina. — Split $8\frac{1}{4}$ do 10 — Omiš 11 florina — Rogosnica Omiška $18\frac{1}{2}$ flor. — Pučišće 5:80 florina do 6:70 — Vrhbrač $6\frac{3}{4}$ do $7\frac{1}{2}$ florina. Šolta — 9 i 11 f. — Kaštela 8 do 9 f. — Vis 6 — $7\frac{1}{2}$ — Starigrad 7 do $8\frac{1}{2}$ f. — Morter 5 do 5:35 f. — Vodice 5 do 6 f. — Milna 6 do 7 — Bol 8 do $9\frac{1}{4}$ f. barilo.

Ulju se cijena nije makla. Novo ulje plaćaju domaći trgovci skuplje, no što se danas staro prodaje u Trstu.

Smokve prostije vrsti pradale su se 10 f. 100 kilograma, bolje vrsti 21 i 23 f. 100 kilograma, a Gdinjske smokve 32 f. 100 kilograma.

Bajame iz Makarske idu po $2\frac{1}{2}$ f. kvarta, one iz Šibenika po 2:75 f. a one iz Korčule po 3:20 f.

Rakija je prama žestini 16, 18, 22 do 24 flor. barilo, nu malo je ima.

Jaja su poskupila, u gradovim 2 do 3 novčića svako jaje, po varošim za novčić, a po selim 3 jaja 2 novčića.

Pšenica po 9 do $9\frac{1}{2}$ f. M. C.

Raž po 7 do 8 f. M. C.

Ječam po $5\frac{1}{2}$ do 8 f. M. C.

Zob po 4:80 do 6:75 f. M. C.

Vuna prosta po 38, 60, 75, a fina po 92 f. Metrička centa (100 kilog.).

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

87. Kako bi odbio konja od šklakljivosti po zadnjim sapima iza samara, koji zbog toga batega neda se poništiti tovariti?

A. S. u L. (Trogir).

Dva uzroka mogu biti toj šklakljivosti; ili žulja samar ili je tu razdraženo živčevlje. Primjetit ćete, da samar nemože da žulja, jer da je konj šklakljiv na sapima iza samara; to nemsmeta ništa, uzrok toj šklakljivosti po svoj prilici je samar. Gledajte, da nežulja na jednoj ili na drugoj strani, ili možda da ne nateže meso, jer usljed natezanja ili žuljanja na kojem mu drago dielu hrbta, razdraže se svi živci na trupu. Odstranite najpre taj uzrok; neka su vam jastuci

izpod samara jednaki, da samar svudi jednako leži i jednako tišti. Ono mjesto gdje konja najviše šklaklje obložite 2 do 3 puta na dan krpom umočenom u mrzloj vodi. Još će bolje koristiti, ako u jutro i večer, budete sape štrpali mrzлом vodom. Tu će vam spužva dobro doći; namočite spužvu u mrzlu vodu, pa ju u visini od 1 metra zažmite nad hrbtom. Neki savjetuju maslinovo ulje. Svako 6 ili 8 dana natars se hrbat, a osobito šklakljivo mjesto maslinovim uljem. Ulje čvrsti kožu.

88. Na koji način dade se uzgojiti i dobiti dobro sjeme od djeteline? Dvije godine izpao mi trud badava?

A. B. u N. (Zadar).

Malo pomnje, pa je djetelinom sve lahko. Nigda se neostavlja prvi cviet za sjeme, ovog se vavjek pokosi, a od drugog se uzgaja sjeme. Toga radi prva košnja obavi se rano, ali jako rano, dok se po koji cviet pojavi. Sad djetelina tjera opet iz korjena i cvate; ovo cvieće ostavi se za sjeme. Predpostavimo da je djetelište ocvalo, da vidimo kad je pravi čas da se pokosi. Kosi se on čas, kad većina cvietnih glavica postane tamno crvene ili suro crvene boje. Nu jer svak nezna po boji razlikovati, pazi se, kad se pojedine mohunjice sa sjemenom dadu odciepi od cvietne glavice. Pokošenu djetelinu ovisi se o ostroge ili razastre po zemlji, da se što brže osuši. Suhe cvietne, odnosno sjemenaste glavice sakupe se, da se zimi za suha sjevera otuče sjeme. Sjeme se vehoma teško dieli i od glavica i od mohunjica, stoga, da se dobije golo, valja ga tući u stupi (avan — mortaro di legno). Ovo tučenje vehoma je dosadno, pošto ima svrhu da izmrvi glavicu, a da sjeme ostane neozledjeno. Otučeno sjeme valja čistiti, što biva kroza sita i pomoću vjetra ili vjetrenjača. Glavno je da sjeme bude čisto od viline kose (cuscute), jer ostanuli u djetelini i sama 2 zrna viline kose,



Slika 94. Nožice za živicu,

a ono će se u par godina sve djeliste okužiti i biti uništeno. Najbolje sjeme dobit ćete sa onog djetelišta, koje leži na lapornjači.

89. Ima li način, da zapriečim ili obustavim kasno (potonje) vrienje u vinu?

F. G. u S. (Hvar).

Dobro vino, koje je dobro prevrilo jeseni, teško da kasnije vrie, nu to može biti, i mi označujemo takovo vrienje potonjim vrienjem. Toj mani najbolje se doškoči ako se sliedi savjet francuzkog kemičara Pasteura t. j. ako se pasteurizira vino.

Pasteurizirati vino hoće reći ugrijati vino na brzu ruku do 60° C., pa ga opet na brzo ohladiti. Ovo se čini pomoću osobitih strojeva, jer se vino grije u cievih. Svrha je, da se uništi štetno djelovanje gljivica (fermenta), a ovi fermenti izgube klicavost pri toplini od 60° C. i poginu. Ovim načinom ugruši se i bjelančevina. Nekoliko dana kasnije, kad se je sve otaložilo, pretoci se vino. Postupajuć ovako neizlaže se vino niti štetnu uplivu zraka, niti kojim primjesam. Zalibože ovaj način je vehoma skup, te svak nemože da ga uporavi. Drugo sredstvo jest salicilna kiselina. Što je salicilna kiselina, i u kojoj je mjeri štetna zdravlju, možete čitati potanko u broju 7 ovogodišnjeg „G. P.“ Da se salicilnom kiselinom utaži ili zaprieči potonje vrienje postupa se na sljedeći način. Ili se raztopi 200 gramā salicilne kiseline u 1 litar prave vinovice, pa se dvadeseti dio toga primješava na svaki hektolitar vina ili se meće salicilna kiselina ravno u vino. U ovom zadnjem slučaju valja znati koliko će se salicilne kiseline primješati po hektolitru; ovdje odlučuje i vrst i starost vina, te je s toga prije napraviti nekoliko pokusa na malo. Nu, primjetit nam je, da se još nezna na koliko i kako tamani salicilna kiselina fermente, te za koliko vremena je djelotna. Mogao bi se dati slučaj, da se poslje 2, ili 3 godine, opet potonje vrienje pojavi u vinu.

B. Nova pitanja.

90. Na vinskome posudju, ima mi na jata mušica, molim kako, da ih utamanim?

M. Ž. u B. (Primorje).

Čistoća je najbolje sredstvo proti tim mušicam. Da se sve posudje uvijek dobro čisti onda nebi bilo mušica. Ali bud su mušice tu, evo vam, kako se tamane: a) naravskim putem t. j. pričekati da zahlađi; studen je njihova sigurna smrt, b) umjetnim načinom t. j. zadušiti ih — Zadušiti se mogu ili sumporitom kiselinom, koja se razvija kad gori sumpor ili pak sa vapnenim salicčem (cloruro di calce). Prvi način t. j. sumporitom kiselinom jest mnogo jeftiniji od drugog. Evo kako se radi. Zatvore se dobro svi otvori t. j. prozori i t. d. — ako ima gdje koja luknja, začepise. U staroj bakri metne se $\frac{1}{2}$ kilograma ili 1 kilogram sumpora, pa se na sred podrma zapali. Izidje se odmah na polje, zatvore se za sobom dobro vrata, pa se nakon 4 ili 6 sati otvore i pričekaj, da se zrak u podrumu izmjeni. Sumporita kiselina zadušila je sve mušice.

91. Mogu li brak rabiti kao djubar?

X — Vis.

92. Jeli mrkva dobro krmivo za konje?

F. N. u T. (Cetina).

93. Janjad mi ogrizava vunu kako to da zapriečim?

J. S. u B. (Pag.)

* * *

Odgovore na javna pitanja, kao i nova pitanja primaju se rado od svakog, pa i nebili predbrojnici.

Savjeti.

Kriepčiji je glas čina nego jezika; čini onako kako govoriš. Sv. Justinjan.

Propisi malo mogu, primjeri mnogo; ljudi više vjeruju oku nego li uhu. Seneca.

Ona se rieč drage volje srdeca slušatelja dojmlje, koja se životom besjednikovim preporuča. Kvintilijan.

Pred mladeži nije govoriti, što je ružno. niti tvoriti, što je nepristojno. Tacit.

Nitko se nije čovječjemu rodu manje zaslužnim učinio, kako oni, koji drugčije živu nego li živjeti zapovjedaju. Seneca.

Nije dovoljno, da se uzgojitelj odlikuje najstrožim priegorom; već treba da je neporočan i prost od svake mane. Plato.

Sjeti se, da moraš prije nego se odvažiš da čovjeka uzgajaš, sam biti gotov čovjek. Ohler.

Za ono dobro, što ga dnevice oko sebe opažaj, dobivaš tanku i budnu saviest; za zlo što ti je na oku gubiš saviest. Dittes.

Primjer što želiš za uzor uzeti moraš u sebi naći. Ohler.

Iz Zagore.

L. Dr.

Otvoren dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tek. god. 1882.

Novak M. — Hvar — Nautička Učiona — Bakar — Biliško S. — Sinj — Koleno A. — Prvić — Bačić J. — Hvar — Buzolić P. — Obrovac — Samostan Franovac — Visovac — Čingrija d.r. P. — Dubrovnik — Bielić P. — Betina — Calnago A. — Šibenik — Brašić I. — Dubrovnik.

— Gosp. X. — Spljet — I naša je želja nu neznamo hoćemo li moći. Odlučit ćemo stopro koncem godine.

— Gosp. M. — Dubrovnik — Da smo na vašem položaju, mi bi se obratili ravno namjestništvu u Zadru.

— Gospodi novim predbrojnikom, koji pitaju sve dosad izišle brojeve „G. P.“ možemo samo djelomice udovoljiti, jer broja 6 nemamo više u zalih.

ERRATA-CORRIGE.

U zadnjem broju s nepomnje slagarove zavuklo se nekoliko krupnih pogrešaka, koje u zadnji čas nije bilo više moguće izpraviti. Tako je n. p. treća i sedma „Gosp. Viest.“ jedna je te ista stvar dva put opetovana. Pod slikom 88 strana 2 mjesto Grabulje sa sieno čitaj Premetala sa sieno. U tumačenju slika, redak 13, mjesto slika 88 strana 2, izpravi slika 91 strana 2 broj 25. U članku „O uporabi dropa“ redak 2 mjesto vinskih, čitaj vinskih. Druge pogreške manje alteriraju smisao.



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 7 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Cliché računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalatelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naspunice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljsvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Prosinca 1882.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Prosinca 1882.

Godina 1882.

Današnjim brojem „Gospodarski Poučnik“ slavi prvu godinu svog obstanaka.

Kad smo lani izdali prvi broj „Gospodarskog Poučnika“ u programu u njemu razvitu, naznačili smo točno pravac našeg lista; a danas smo radostni videć da se s tog pravca nismo ni za dlaku odmakli.

Nismo u istinu predviđali da bi naš rad odmah u prvoj godini bio toliko težak i zamašan, i da je naš narod toliko gladan nauke; ali mi s naše strane nismo zaštedili nijedne žrtve i nikakva truda da svakoga uslišamo i zadovoljimo. I s te strane uz mirnu saviest, mi ponosom gledamo na ovogodišnji naš rad.

Dali smo vavjek svakomu one pouke i podjelili smo one savjete, koje je mogao i odmah uporaviti u korist svoju i narodnog gospodarstva.

U uvodnim člancim bavili smo se i razvili smo ona dnevna gospodarska pitanja, koja su pobliže zasjecala u naše domaće interese.

Druge znanetvano-poučne članke današali smo prama godišnjoj dobi, onako kako se dadu upravljati.

Nismo štedili priobćivati u našem listu ni svaštice ni drugo drobnije gradivo iz kojeg smo vidili, da znaš puk izravna korist ističe.

U člancim: „Što se radi sada“, svak je našao svagdanjeg lahko probavivog kruha.

Slikam nastojali smo da razjasnimo pojedina gospodarska pitanja, da predložimo našem svijetu napredak postignut od drugih naroda i da ga uputimo izgledom na bolje. Donieli smo 114 slika raznih, pod 97 označnih brojeva.

PODLISTAK.

BIEDE ŽIVOTINJÂ

PO

MIHOVILU LESSONI

PREVEO ZA „GOSP. POUČNIK“ A. B.

III.

Što ja govorim o biedam nesretne životinje mnogi će misliti da ja odsudjujem postupak učenjaka fiziologije i phatologije sperimentalne, koji prave često put, velike pokušaje i operacije na raznim domaćim životinjama? To priznajem, da za one koje to dostigne nije sreća, ali iz njihove nesreće izvire sreća za druge.

U zadnje vrijeme dižu tužbe da se živine i za takovih operacija muče jako, da njihovo jaukanje nit okolo stojeći nemogu da podnose. Nu to su potvore, jer se životinje cloroformom onesvjestite, te im se tim načinom olahkoti bol za sve što je moguće; a i s druge strane postupa se čovječki, da se bol ublaži.

Sav napredak u vidarstvu i liječništvu ima se zahvaliti ovim pokušajim.

Mnoge su druge teške boli, što radi sebičnih svrha čovjeka trpe životinje. Što da rečem o boli koju trpi kokot, bik, konj, mačka, pas itd.

Cienik sa trgovâ, nije nam u istinu bio vavjek podpun, al to nije snaše krivnje; mi nemamo većih trgovišta, po kojima se ravna ciena u zemlji, u svakom mjestu druga se ciena rabi, a u malim mjestim teško je naći tko da svaku 15 danâ dajavi cieniu. Nu tko zna kako su svi početci teški, taj bre nam ni to naza-mjeri.

Naše je najveće zadovoljstvo, što je naš narod prigrlio „Gospodarski Poučnik“ i što je nastojao da po njemu primljenu nauku uporavi. Uspjesi postignuti i dojavljeni nam, jesu jedino i najveće uzdarje, koje smo mi očekivali i ti nas bodre i na dalji rad.

Mirne savjesti, a vesela srca gledamo godinu koja evo hoće da mine, a željno očekujemo novu, da naš rad bolje, savršenije i korisnije nastavimo.

U to ime Bog pomози!

UREDNIŠTVO.

O uporabi dropa i drugih vinskih zaostataka

(Sliedi. Vidi broj 25)

Tko će da napravi kvasinu neka postupa na sljedeći način. Neka namjesti najprije ciev, pa onda najdolnje pomično dno. Na ovo dno neka naslaga uzljućena dropa za 4 ili 6 prstâ debljine, ali neka ga nepritiska. Onda neka postavi drugo dno, koje mu je osloniti ili o drva, kako što biva na našoj slici, ili o blazinjice, kako što je pričvršćeno na našoj slici najdolnje dno. I ovdje naslaga za 4 ili 6 prstâ uzljućena dropa, pa onda treće dno, na kojem se sve isto čini, kao na prvom i na drugom. Sada se postavi vidrica, pa za vidricom zaklopac. Recimo za primjer da mi pravimo kvasinu iz vina. Mi metnemo na otvor zaklopca lakomicu, pa uli-

jemo četiri do 8 litara vina; nakon 5 minuti nalijemo opet 4 do 8 litara i tako lievamo polagano, dak nismo sve vino nalili. Kroz drop protiče vino polahko, i s toga, što polako otiče, jer je razlieto na neizmjerljivoj površini izloženo je uplivu kisika od zraka i djelovanju vinskih gljivice, te njegova vinovica pretvara se u ugljenu i u kvasinovu kiselinu. Tekućina teče kroz drop i sakuplja se na dno kace, pa kroz ciev ističe u podstavljenu posudu. Posuda ova jami 10 do 12 litara; a dok se napuni, nalije se opet kroz lakomicu u kacu. Ako se nadoljeva satno preko dana, tako da sva tekućina prodje u dan tri puta kroz drop, onda je u dva dana kvasina gotova. Obično, i pošto se radi polahko, i pošto nije uređena toplina, hoće se za taj posao 48 urâ dangube. Na kotarskoj nčioni u Šibeniku napravila se je kvasina iz tankog vina od 6% alkohola za 24 sata.

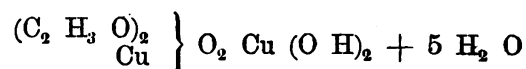
5. Mjedenka ili mjedeno zelenilo.

Francuzi, koji hoće svaku da ukamate do kraja, prave pomoću dropa i mjeda, tako zvano mjedeno zelenilo ili modriilo t. j. onu plavkastu ili zelenu boju, koja se rabi pri bojadisanju raztopljenju sa lanenim uljem ili sa vođom.

Iz prvine ove fine zelene boje i njihova manipulacija, bile su tajnom Holandežâ nu kašnje nekako slučajno, raznio se ovaj obrt po Francuskoj, te se danas tjera tamo baš na veliko.

Francuzi nepravie istu vrst mjedenke, koju prave Holandezi. Doduše imadu je dvie vrsti.

Holandežka mjedenka ili leđičasta, neutralna mjedenka, ona je zelene boje: francezka ili modra mjedenika, sastoji iz mjedenog kisa, kvasinove kiseline i vode.



Krste ju takodjer kvasino-kiseli mjed. Ovu vrst mjedenke naučiti ćemo kako se pravi.

(Sliedi).

kad se uskope; što da rečem o onoj groznoj operaciji, kojoj podpadnu neke ptice pjevice u ruku svojih nemilosrdnih gospodara u svrsi da bolje pjevaju. Usijanim železom izprže im oči; tim ne samo grozne boli podnašaju, ali jim se život skрати.

I usiljenim tovljenjem krati čovjek životinjam život. Ono što bi izprvice imalo biti ugodno, biva kašnje živini prava muka.

Neka pasmina engleške krmadi natusti se tako, da se životinja od mesa i tustila nemože da miče, pa leži na zemlji kao vreća puna soli. Za kunce izumili su četverouglastu skrinjicu, u kojoj nemože da makne niti noge; a za perad izumilo se strojeva, kojimi tura se hrana u želudac. Ima lievak (imbuto) koji drži otvorena usta i vodi hranu u želudac. Po cievi ide hrana u želudac sve dok ima u želudcu prostora.

U Strasburgu, da uzgoje u guskam velika debela jetra, (od ovih jetara prave se oni glasoviti posticc), začavle im noge na podu, pa im da ju obilno jesti, a ni kapi vode.

Svajcarski žabari traže u žabi samo stražnje djelove tiela; pa da su mastniji, oni prepolove žabu, uzmu stražnji dio, a prednji dio još živ bace, jer po njihovom mienju odtrgnuti komad morao bi ponarasti.

U Toškanskoj svibnja i kolovoza mjeseca

nalitava na jata neka vodena ptica od obitelji morskih lastavica; naravoslovci krste ju imenom *Sterna nigra*, a tamošnji ju narod krsti: Mignatino ili još čudnovatije, *anima di sbirro* (Lopovska duša). Ove ptice love u mrežam na stotine, nu, bud se radi daće nemogu uvesti u grad, lovci im ogule perje sa krilâ, pa ih žive nago milaju u vrećah i gone u grad. Neki neogule krila, već se podlože daći, da ih uvedu krilate, jer se prodavaju skuplje. Ove *anime di sbirro* kupuju djeca, momci i odrasli ljudi, pa se zabavljaju snjima na sljedeći način. Oko tjela te ptice privežu, na način, da je slobodan lèt, zavoj od karte, koji je pun pušćanog praha. Na vrhu ima komadić pripale, koja je duga 1 do 2 centimetra. Ova tinja polahko dok upali prah; a to biva uprav u času kad je ptica u najljepšem letu, te se veseli dobivenoj slobodi.

Prah izprži, razkomađa i uništi siromašnu pticu na najokrutniji i najogavniji način.

U *Faustu*, izim ljudskih bolesti, vodi se rieč i o živinskim. Kako grozno postupaju ljudi prama životinjama, živo je to opisano u pjesmi, koju medj svojim drugovim pjeva djak Brander, na umoru jednog miša. Onoj se smrti veseli služavka, a i djaci povladjivaju, te se rugaju Siebelom, kojem je žao što miš umire.

¹ Savi Toškanska Ornitologija dio treći str. 83.

Ovčiji zlatin.

Ovo je obična bolest, koja snalazi naša ovčija stada. Nema godine, da nam zlatin ne mori ovce, pa se to zlo pripisuje mnogim uzrocima, koji su čestokrat i smiješni, a pravog uzroka se niti ne traži. Zimom malakša pitnost pašnjaka, a vodom i zemljom i ono malo trave što ima blatavo je. E pa na tim pašnjacima, i takovom hranom moraju ovce da se prehrane, jer jih malo tko, ili skoro nitko, založi sa malo siena, pred pašom i po paši. Biva obično, da se jutrom gladne otjeraju iz osjeka (staje), a gladne vrte se opet u večer kući; nešto zima, nešto slaba hrana, nešto kiša, ne što stotina drugih nevolja ubatili i oslabi blago, pa ga u toj slabosti napane zlatin.

Kako se vidi, zlatin je bolest za koju se neće liekarija, nego dobre hrane i malo više pomnje u njegovanju.

Stoga sva ona sredstva koja razni živoderi preporučaju da gule narod, ne koriste bolestnu blagu ninajmanje. Dobre i sočne hrane, a zlatin je prošao.

No neće biti ipak s gorega dati ovcama da ližu pogaču napravljenu iz sljedećih tvari. Kuhinjske soli 100 gramā; brašna od smriečka 1½0 gramā, peljena 60 gramā; ugljeno kisela-železnog-kisla 15 gramā (kupuje se u liekarni) i 40 gramā brašna od žila od šašarike (trstine-idjirota-vodena, mačića, radix calami). Ovo se umjesi vodom i plievi ili vodom i krupnim ječmenim brašnom ili vodom i pšeničnim mekinjam. Ova smjesa dostatna je na dan za stotinu ovaca.

Podmeće se ovcama u jasje, u obliku zalogaia, i poput pogače; one pojedu sve. Ovim sasvim jednostavnim načinom, dade se ovčiji zlatin izliječiti, a tko je odmah oprezan, te daje u staji blagu dosta hrane, i netjera ovce po vlažnim iztrošenim pašnjacima, i to za hrdjava vriemena, taj nevidi na svojem stadu zlatina. L.

Ječam (Hordeum)

(Slijedi. Vidi broj 25).

Podnebjie i zemljište.

Po naravi svojoj ječam podnaša i studen i toplinu, stoga se goji u sjevernoj Skotskoj i u južnoj Arabiji. U studenijim predjelima zrije kašnje, a daje više slame, na jugu zrije ranije, a slama biva kraća. Na jugu najbolje uspjeva šestoredi ječam, u umjerenijem podneblju četvoredi, a na sjeveru dvoredi ječam.

Neljubi vlagu, osobito ne dugotrajnu vlagu, radje će podnieti sušu.

Ozimi ječam dozrije kod nas u 140—160 do 200—250 danā, a jari u 85—100—do 115 danā. Najbrže dozrieva arabski ječam, biva do 25 danā prije od svakog drugog ječma; modri ječam dozrieva najkašnje.

Ječam ljubi rahlu, prhu zemlju, koja da netrpi vlagom, ali da zna zadržati u sebi vlagu potrebitu za rast i razvitak ječma. Duboko naplovno zemljište, sa 50 do 65 po sto pjeska, a ostalo glina, crnice i vapna, najbolje je za ječam. Radje da obiluje vapnom no glinom; vapnom nestaje kiselocē iz zemlje, biva osobito ako je zemlja vlažna, a ima u sebi gline. Najbolje uspjeva na vapnenatoj ilovači, pjeskovitoj ilovači, ilovastom pjesku i ilovači, nu valja da su ove zemlje duboke i dosta rahle. Na mršavoj, žilavoj, vlažnoj, studenoj ili kiseloj zemlji jedva će da niče.

Prpriave za sjetvu.

Ječam je žitarica, te sam sebe podnipošto ne trpi. Zlo čini tko svake godine za sebice, na istoj njivi sije ječam; ni najobilnijim dubrenjem, nemože se pružiti u tako kratko vrijeme onoliko hrane, koliko je on za svoj razvitak trepuje. Neki siju ječam po drugoj žitarici n. p. po pšenici ili po raži, no ni ono nije dobro, i svak tko može, mora da se ovakove gojitbe kani. Gdje baš okolnosti nedopuštaju da se ovaj način boljim zamieni, onda neka se sije ječam za pšenicom, nu pred sjetvom preorati je bar tri put njivu, a zagnjojiti ju je dobrim zdrielim djubrom.

Ječam najbolje uspjeva po ugaru ili po okopavini, jer ovako dolazi na čistu, rahlu, a

neizmorenu zemlju. Po okopavinam, osobito dobro uspjeva, a po krumpiru uspjeva puno bolje, no po repi ili kukuruzu. Podnaša pod sobom izobilj djubra, jer nepodlegne lahko; nu puno bolje uspjeva u drugom ili trećem redu, po podjubrenoj rastlini.

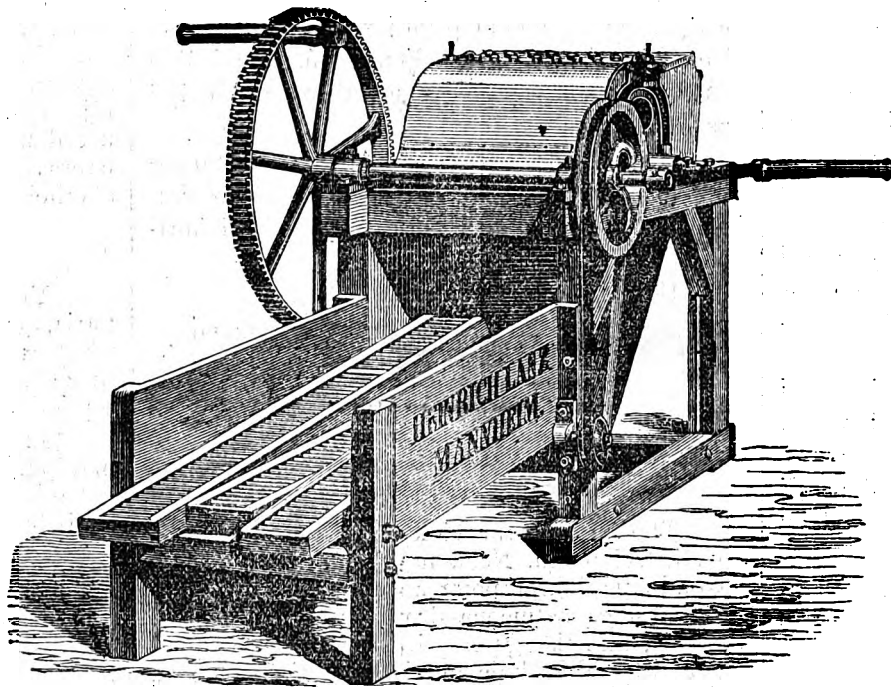
Po djeteličnom strništu neuspjeva dobro, nu vavjek sigurnije i bolje, no što po drugoj žitarici.

Ako je poredan u obhodnji, kao ozima, po okopavinam; onda dobije pred sjetvom samo jednu orbu i brananje, jeli poredan kao jarina po žitarici, onda dobije u jesen jednu do dvi orbe, a proljećem ore se opet jedan ili 2 puta.

Sjetva.

Za sjetvu odabire se zdravo čilo i klicavo zrnje, koje je po mogućnosti sve jednake težine. Sije se na veliko samo ona vrst ječma, koja se iskušala kao dobra i plodonosna; nove vrsti kušati je na malo, pa odgovoreli za 2 ili 3 godine zasebice, onda se siju na veliko. Za suhe južne predjele, nabavljati je sjeme sa juga, i to od takovih vrstih ječma, koje brzo dozriju, a koje za svoj razvitak ljube malo vode, a za studene predjele, nabavljati je sjeme sa sjevernijih strana.

Na hektar hoće se 2 do 3 i do 3½ hektolitara sjemena. Množina sjemena zavisi od načina kojim se sije, od gustoće usjeva i od vrsti ječma, koja se sije. Uredovnom sjetvom ide manje sjemena no redomičnom, a redomičnom opet manje no omašnom. Gustom sjetvom ide više sjemena no riedkom, Dvoreda ječma sije se više, no četvoreda ili šestoreda.



Slika 95. Ručno mlatio.

Sije se u teškim i vlažnim zemljama 2.5 do 4 centimetra duboko, a u lahkim, prhim zemljama 7 i čak 9 centimetara. Ozima sije se dublje od jarine, proljetna rana sjetva i jesenska kasna sije se dublje, od proljetne kasne i jesenske rane.

Ozima sije se kod nas od prve polovice rujna do prosinca, i čak svom prvom petnaestinom prosinca, ako vrijeme dopušta da se sjetva izvede. Koacem veljače, ožujka mjeseca i prvom polovicom travnja sije se jarina. Bolje ju je sijati ranije, jer izrodi, kad je svibanj suh. Tko nesije sijalom, taj pobrana sjeme oštrom branom. Riedki usjev trpi jako po korovu (draču, travam); korov ti više hara, čim je bilo nečistije sjeme; sjeme za sjetvu mora biti sasvim čisto, i bez ikakove primjese.

Gusti usjev vehoma lahko polegne, što naša velike neprilike kad se kosi. Kreneli odmah po sjetvi jaka kiša, budi briga gospodaru dok se provjetri zemlja, da njivu prebrana, e da razmrvi koru, koja se je na površini napravila, jer inače ječmena klica nemože do probije zemlju.

Dali je koristno prati svileni sjeme?

Vlada od pantivjeka navada prati svileni sjeme. Neki ga peru dok ga saberu, drugi preko zime, a treći nešto pred izvalom. U tom ih prati razno uvjerenje. Neki misle, da se tim samo čisti sjeme; drugi, da se bolje uzčuva preko zime i da se dade laglje prenašati, a treći da

se kupanjem kriepi zametak, te da iz njega izvale jači i krepčiji svilci.

Različite su i tekućine u koje kupaju sjeme. Jedni rabe čistu vodu, drugi more, treći u rasoli, neki u vinu ili u octu, a neki koji se cienne napredniji rabe kinežki način, naime izkuhaju u vodi nekoliko dudova lišća, malo vapna, tri češnja luka, četiri zumbulava cvjeta i zelenu kiticu antića. Kad se prokuhalo prociede, pa u ovoj ukropini peru sjeme.

Nu znanost, koja nespava, niti sliepo radi, hotila je da vidi, jeli sbilja potrebno kupati svilce. U tu svrhu pravili su se pokušaji na svilarškom Pukušalištu u Gorici. Prokušali se svi gorinavedeni načini, i uvjerilo se, da je to suvišna radnja, da svilci jednako provale, i istog su zdravlja bilo da su oprani ili da nisu.

Tamo dapače moćilo se je sjeme za puna 4 sata u raztopini od modre galice. Obe te raztopine vehoma su razjedive, pa ipak sve je zamoćeno sjeme provalilo.

Ovo je očiti znak, da je ljuska svileni sjemena nepropustiva, jer da je samo kapljica gori rečenih razjedivih raztopina prodrila u koje sjeme, bio bi uništen zametak, dočim je sve sjeme provalilo. Sve tvrdnje dakle, da se kupanjem sjeme bolje uzdrži, a zametak jača, neimadu nikakova temelja, te čovjek kupanjem dangubi, bez ikakove koristi.

Neki stvarim valja dati naravski tek, a jedna od takovih stvari jest svilačko sjeme. Čuvajte na zdravu mjestu zdravo sjeme onako kako je sneseno, a iz njega izvalit će se zdravi svilci. N.

Svaštice.

Da kolci i takli ne pregniju. Tko goji voćke, tko ima uresnog drveća ili prostrani vinograda hoće mu se kolja i takalja, da to drži u redu. Nu kolci brzo gniju, osobito brzo pregnije onaj dio, koji stoji u zemlji. Dugo su se već vinogradari, voćari i vrtlari brinuli kako da zlu doskoče, ali, ili su izumljena sredstva bila preskupa ili nisu bila dobra, pa se vavjek na staru vraćali, progorit kolce, pa s njima u zemlju. Nu kako „Bulletin horticole“ iz Huy tvrdi, neki Belgijanski vrtlar davno već zna prirediti kolce na takav način, da ni u 10 godina nepregniju. On rabi u tu svrhu raztopinu od modre galice. Zaoštri i priredi kolce, kao da će sad s njima u zemlju, pa ih stavi, da se moće 10 do 12 danā u raztopini od modre galice. On raztopi 1½ kilogram modre galice (vitriolo di rame) u 1 hektolitar vode. Ovu raztopinu napravi ili u kamenici ili u bačvi ili u drugom nepropustnom koritu. Ovim moćenjem otvrdne stani-

čevina kao kamen, te da stoji 10 godina na vlažnu mjestu neće pregniti. Čudnovato je, da kolci od mehka drva, bolje otvrdnu i postanu čvršći i dugotrajniji od kolaca od tvrda drva. Bukovo i hrastovo kolje u ovoj raztopini najmanje otvrdne u najbrže pregnije, dočim bagrenovo, vrbovo, jablanovo, smrekovo, borovo, i brezovo kolje otvrdne kao kamen, i postane uztrajno.

Kako da se razkuži pliesnivi i zadušljivi podrum. Landw. Zeitschrift f. Oberoesterreich piše o tom sljedeće. Ako ti je pliesnivo posudje ili ti se pliesan i po zidovima razvio, ili ti daje podrum drugom kojom hrdjavom zaduhom, začepi najpre vrlo dobro sve bačve, pa onda sve otvore (vrata, prozore) ali tako da ti nemože nikud zrak unutra. Prije nego zatvoriš ulazna vrata, smjesti nasried podruma ili dobar lonac ili kamenicu, metni u nju 1 ili 2 kilograma kuhinske soli (biva naprama veličini podruma), pa ulij u tu sol 1 kilogram čiste engleške sumporove kiseline (biva na svaki kilogram soli ¼ kilograma sumporove kiseline; kupuje se u miodijaram; liekarnam); ulij sumporovu kiselinu naglo i drži lice odalje, pa dok si ulijo po- bjegni i zatvori dobro vrata za sobom. Iz ove smjese razvije se zadušljivi i razkuživi solikov (clorov) plin, koji uništi sve živuće stvari u konobi; i razkuži od svakog smrada. Nakon 2 ure otvore se vrata i prozori, da zrak raztjera zadušljivi plin. Nakon ure ide se u konobu i izčisti se sve posudje i zidove. U konobi na ovaj način razkuženoj, neće se na dugo nasjesti pliesan, niti razviti gnjiloća.

Što se radi sada:

Na polju sad nema velikih radja, jer studeni i vlage radi, neda se raditi. Ipak prošetati se je preko polja i livada, te pregledati, ako je zadnjim povodnjom gdje voda razdrla, povratiti je odmah, i zapriječiti je da voda dalje dere; iz male štete s nepomjere nastaje velika. Ležili gdje na usjevu voda, izkopati je jarak, da voda otiče, jer pod vodom pregnuće usjev. Gdje usjevi nisu sniegom zastrti, a zemlja je vlažna, vehoma je lahko da led izčupa biljke. Dok se to opazi prevaljati je usjev težkim valjem, tim se bo učvrste žile zemlji. Na jugu za liepih toplih dana, mogu se okopavati masline.

U vrtu presadivati je ozimo povrće, koje se još nije presadilo. Nastaviti zagrtanje kupusa i cvjetače. Priredjivati je za liepa vremena klila. Dovažati je potrijebiti djubar i priredjivati djubar mješanac. Vaditi je iz zemlje kapulice i gomolje, koji se nisu izvadili, prokušiti i sahraniti u podrumu. Ako može mraz do podruma onda se zagreću pjeskom. Privezuj ločiku (salatu) i štrbku (endivia) o vezulje da pobjele, ali samo onoliko, koliko računaš, da ćeš potrošiti, jer inače lahko da ti pod vezom pregnuće. Zagri petrusimul da pobjele. Sij ranu ločiku (salatu).

U voćnjaku. Stablo plitkih žila, da ne pazebe zagrti zemljom, ili nabacaj oko debla slame ili djubra. Naranče i limone pokrij sturcom, napravi u tu svrhu odrenu u redu. Rogači su takodjer vehoma osjetljivi ledu, i za njih je dobro ako ih barem sa sjevera zakloniš. Ako imaš sjemenjakâ, čuvaj ih od zečevâ. Počmi odmah klaštriti i čistiti voće, a osobito oko imaj na gusinja gnjezda, jaja i drugu gamad. Ako gojiš voće za živicu, pregledaj sada, te uredi i izklaštri, da živica zadrži svoj oblik.

U vinogradu. U zagorju gdje su vinogradi izloženi mrazu, ako je moguće zagrtu se zemljom. Sakuplja se, snaži i priredjuje kolje (takli). Izvaža se djubar; priredjuje se za novi nasad, a za liepa vremena nastavi se rezitba.

U podrumu. Ako nisi još pretočio vino, pretoči ga svakako do konca tekućeg mjeseca. Pregledaj bačve često, pa donapunjaj one koje nisu pune, ali istovrstnim vinom; nemaš li takova vina, a ti onda sumpori svako 14 danâ.

U šumi. Vozi se drvo iz šume. Sakuplja se sjeme od bagrena (acacia) proste bukve, jaseña, johe, bora, omorike, jele i t. d. Tamane se jaja i gnjezda zarezničkâ.

U kući. Pravi se kiseli kupus, priredjuje se, da se zakolje krmak te naprave kobasice, slanina, rebranice. Čisti se posudje i rubenina, i stan, da se za dojdutih Božićnih blagdana sve sjaji.

Sa peradi. Sad se obiluje hranom da se do uz svete utove. Čim se bude perad manje kretala i bude izložena manje svjetlu, tim će se brže utoviti, i biti će finije i mekše meso. Ovo je zeman, da se u čas utove golubovi, a sad su najtečnija mesa. Ako se perad pušta iz kokošnjaka, pa hrani sa pljevi, paziti je da im se hrana ne daje kraj djubrišta. U pljevi ima puno sitna sjemena od korova (drača, trave) pa ga vjetar lahko prenese na djubar, a s djubrom dodje pak na polje.

U pčelnjaku. Na jugu za liepa dana odlitju pčele, i neke sabiraju pelud sa zimskog cvieća, nu većina njih odlita da izpusti svoje izmetene. Svi pčelari, koji su bili zatvorili vratašća, neka ih za liepa dana, kad neprieti oluja otvore, da pčele odlete, jer zadrže li dugo izmetine, onda kvaruju zdravljem, da neredemo, kako se lahko pojavi ubitačna lijavica, ako su košnice vlažne. Obači je i razgledati često košnice, jer se rado zavuku unutra miševi, puhi i druga gamad, da napastuju pčele.

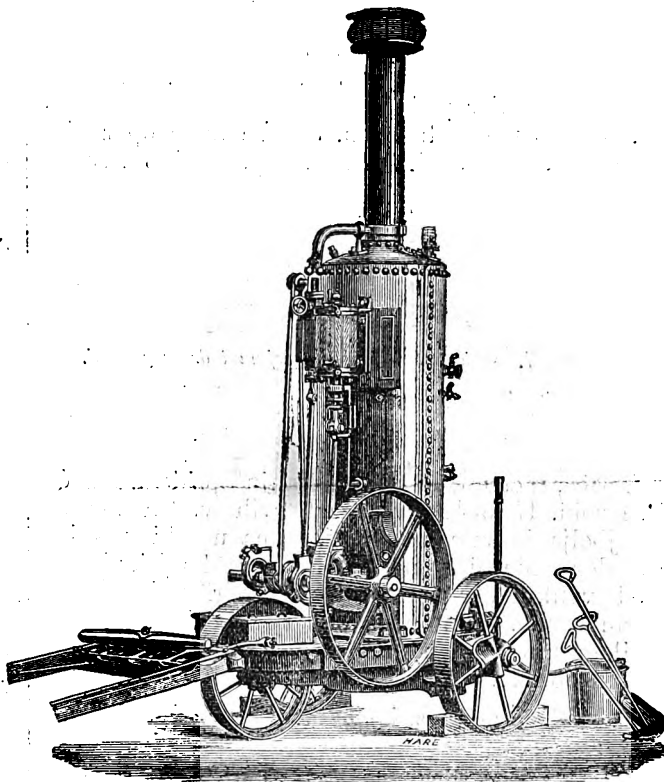
Tumačenje slika

„Gospodarskoga Poučnika“

Ručno Mlatilo vidi se na slici 95 strana 2. Kad promislmo koliko se pusta vremena izgubi kod nas, da se omlati ili izvrši žito, a da pri tom posao neide u redu, već da vavjek zastane 5 do 15 po sto zrnja u klasju, nemožemo smanjega, a da ovakova mlatila vruće i opetovano preporučimo. Primjetit će se, da ovi novi strojevi su skupi, a mi nemamo toliko žitija, da se izplaća potrošiti toliko novca. Napredniji narodi, neobziru se na to; nemoželi da jedan sam kupi, a ono se udružuju njih 5 ili 10 pa kupe; dočim kod nas ima puno i puno gospodarâ, koji požanju po koju stotinu hektolitara, pa ipak vrše svoja žitija konjim. Ovo mlatilo

je sasvim jednostavna sastava; leži na čvrstu drvenu staklu, a može s njim raditi jedan sam čovjek, ili dva čovjeka; a do potrijebe može se spojiti vitlom, pa da djelovanjem vitla radi. Odlikuje se svim svojstvima novijih praktičnih izuma, a vehoma je jeftino. Ciena mu je 100 do 110 florinâ. Prodaje ih H. Lanz iz Beča.

Parostroj. Izuzam dva ili tri mlina, gdje rade parom, kod nas se niti pojma nema o koristi iz uporabe parne snage. Naša slika 96 strana 3 predstavlja nam parostroj od 2 1/2 konjske snage. Kotao je valjast, i stoji okomito nad vatrom. Imadu još nuzto 2 Gallowayeve popriepriečne cievi, i jedna treća ciev, koja ide kroz prostor za paru, a koja vodi u dimnjak. Podloga ili stalak je od kovana željeza, a imade takodjer dvojka kola, te se dađe lahko prenositi, bud je na jednom kraju pristroj za zapregu, kako što se to sve jasno vidi na slici. Za sjegurnost postavljene su dvie čašice i dva pristrojica za izpuštati vođeni jedan manometar, pa dva zaklopca. Voda u kotao tjera se pomoću sisaljka, koje rade djelovanjem parne sile. Kotao dađe se čistiti kroz vrata i kroz toliko drugih pomanih otvora. Ozgor nad strojem ima čvrsta ploča od livena željeza, nu tako je pričvrštena, da se on može lahko stezati i raztezati. Ako se prenaša parostroj onda mu se snime oba dimnjaka t. j. onaj za dim i onaj za paru. Para potrebna da stroj radi, razvije se za 30 minutâ najdulje za 1 uru loženja. Ovaj parostroj potroši za dan radnje (12 sati) 2 1/2 do 3 1/2 me-



Slika 96. Parostroj od 2 konjske sile.

tričke cente kamena ugljena. Ciena mu je u tvorničara H. Lenz u Beču 2350 florinâ sa svim pripadnostima; a bez pripadnosti 200 flor. manje.

Nožice proti crvim, gusjenam i drugoj gamadi. Napredni narodi nedadu gamadi (zareznikom) da se razkote na voćkam; kako se pokažu onako ih tamane, za to njihova stabla izgledaju liepo. Zalibože nebiva tako kod nas; kod nas su voćke pune suhorine, gamadi i t. d. Naše slike 97 strana 4 predstavlja nam nožice koje se na tamanenje gamadi vrlo dobrim uspjehom uporabljaju. Nataknu se na koplje, a pomoću konopa opet se jedna strana dađe krećati. Imadu i kljun oštar poput kozira, te se tako na visoko dađe rezati i kidati. Ciena im je samo 1 florin, 20 novč. a mogu se nabaviti preko našeg upraviteljstva.

Gospodarske Vesti.

Otvoren je natječaj na mjesto vrtlara pri dvogodišnjem ratarskom tečaju u Šibeniku sa godišnjom plaćom od 500 florinâ i po mogućnosti stan u naravi.

U našoj polovini cesarevine potrošilo se na učione učionskom godinom 1881-82: 17,782,885 florinâ. Za 17 viših škola, potrošilo se od te svote 4,012,801 f., na realke 4,445,515 flor., na obrtničke učione 959,437 flor., na učiteljska 1,292,656 flor., na učiteljske koji-

znice 22,300 f., na štipendije učenicom 110,000 flor. a na razne druge izdatke 137,026 flor.

Dne 24 studenoga t. g. dovršilo je svoje sborovanje centralno povjerenstvo za opredjeljenje zemljarine. Ono je radilo od godine 1869, dakle punih 12 godina. Ova zemljarina, vriedi od 1 siječnja 1881 za punih 15 godina, te za to vrijeme nemože podnipošto promijeniti. Čisti dohod od 17 pokrajina cislajtanskih proračunan je na 164,955 milijunâ florinâ. Utjerati ima se godišnje 37 1/2 milijuna florinâ zemljarine; a taj novac porazdieljen je po pokrajinam na sljedeći način:

Dio u postotke Zemljarine u flor.		
1. Česka	30.81	11,553,750
2. Galicija	14.84	5,565,000
3. Moravska	14.83	5,561,250
4. Dolnja Austrija	11.97	4,488,750
5. Gornja Austrija	7.20	2,700,000
6. Štajerska	6.49	2,433,750
7. Tirol	2.90	1,087,500
8. Sleška	2.19	821,250
9. Koruška	1.81	678,750
10. Kranjska	1.71	641,250
11. Bukovina	1.28	480,000
12. Gorica i Gradiška	0.98	356,250
13. Solnogradska	0.90	337,500
14. Dalmacija	0.86	322,500
15. Istrija	0.80	300,000
16. Voralberg	0.40	150,000
17. Triest	0.06	22,500
Ukupno	100.00	37,500,000

„Izvešće o djel. križevačke podružnice obzirom na oplemenjivanje domaćega stočarstva itd.“ sastavio Žiga Šugh tajnik društva. Ovo je naslov knjižici koju nam je velenčeni pisac i naš stari prijatelj dostavio. U ovom izvješću gospodin Šugh učeno i točno razlaže, što se je od 1871 do danas sa razprostranjenje Moellthalske pasmine u djelokrugu podružnice učinilo, te koji se je uspjeh polučio. Knjiga se sama preporuča.

C. K. ministarstvo za poljodielstvo raspisalo je natječaj od 1000 zlatnih dukatâ nagrade, onomu, koji bude znao preobraziti kuhinjsku sol tako, da ona se nebude dala više izčistiti, te rabiti u ljudske ili obrtničke svrhe; a pri tom da bude imala vavjek tek i djelovanje soli, i da se bude mogla davati domaćoj životinji, bez da joj hudi zdravlju.

Pošto je povodnjom u Tirolu propalo sieno ostalo je puno marve za koju nema hrane. Tamo može se kupiti rogata marve za malo parâ.

U Wuerttembečkoj bilo je godine 1881, 97 produženih gospodarskih učiona sa 12,201 učenicom, zatim zimo-večernih gospodarskih učiona bilo je 617 sa 13,119 učenika, a nedjeljnih 82 sa 1683 učenika; večernih sastanaka za gospodarstvo 27 sa 924 posjetitelja; čitaonica gospodarskih 57 sa 2173 družinara, knjižica gospodarskih 905 su 159,250 knjigâ. Pa da se nemci ne brinu, da svoje gospodarsko stanje promaknu.

U Murteru skočila je ciena vinu iz 5 na 7 forintih, a na Šolti, jer nema kupaca pala mu je, te se danas može dobiti barilo od 8 na 9 for.

U Bosni u kotaru Bjeline i D. Tuzle vlada goveda kuga u mjestim Bjelina, kovanluk, Svinjarevac, Brodac, Dvorovi, Crnjelovo, Daždarevo, Zagore, Vilinsela i Janja. Od 1838 oboljelih goveda, ozdravilo je 919 glava, poskapalo ih 655, ubilo se 194.

Ruski Državni Vjestnik donosi potanko izvješće i žitu i drugim proizvodim, koji su se izveli iz Rusije prvom polovicom 1882 godine, te sravnjuje taj izvoz, sa izvozom u prvoj polovici godine 1881. Izvezio se je:

Pšenice	5,674,000	četvrta	1,600,000	četvrta
Raži	2,455,000	„	928,000	„
Ječma	1,412,000	„	259,000	„
Kukuruz	957,000	„	365,000	„
Graška	222,000	„	59,000	„
Zobi	3,646,000	„	1,370,000	„
Napolice	48,000	„	33,000	„
Brašna	134,000	„	61,000	„
Reznih žita	205,000	„	—	„
Lana	763,000	„	231,000	„
Uljevita zrnja	220,000	„	90,000	„
Ukupno	15,736,000	proti	4,996,000	

Dakle 10,740,000 četvrta više od leni. Jedan Ruski četvrt nosi 26.33 litra.

Prodalo se ovih dana na javnoj dražbi građevnog i gorivog drva iz krajskih šuma u vrijednosti 1,041,972 florina. I imovna občina Novogradska prodala je iz svojih šuma liessa za 17,894 florina.

Trgovina vinom je sasvim zamrla.

Gospodin S. Scala iz Turina izumio je oedulje, kojim se predbraja na novine. On si je izposlovao od vlade privatnu za izum. Talijanske novine se nadaju da će tim novim izumom predbrojnicu biti točniji u izplaćivanju.

Zadnje kiše prouzrokovala su na mnogim mjestim vododerina.

Nekoji Belžijanski novčari zamolili su od svoje vlade moralnu pripomoć, da godine 1884 uzomgnu o svom trošku podići međunarodnu izložbu u Bruxelles.

Zemaljska Vlada za Bosnu i Hercegovinu odredila je, da se pučke učione budu još ove godine providjene vrtovim, e da se učenici uzomgnu vježhati u vrtlarstvu i voćarstvu.

Počelo se je već izvažati novo ulje.

U Bobovišću prodalo se 400 hektolitara vina po 9³/₄, 10 i 11 forintih hektolitar. Ulju ciena je 34 i 35 for. hektolitar.

Grad Pariz odkinuo je od perivoja „Montsaunris“ 4000 četvornih metara, da se na taj prostori ustraji eutemolagičko pokušalište. Na tom pokršalištu praučavat će se zarezanci štetni i korisni gospodaru. Već su namješćene pčele, pa će pastepeno svi drugi štetni i korisni zarezanci.

Sa trga.

Vino. U pokrajini nije se ovom zadnjom petnaestinom trgovalo vinom, ili barem trgovina nije bila zamašna; da je vrijedno ubilježiti. Ciena mu je na nekim mjestim ista, a na drugim mjestim popustila je za 25 do 35 novčića po barilu. U Trstu, gdje je u zadnje vrijeme iz sebičnosti ondašnjih trgovaca, bila sasvim zapela trgovina našim vinom, sad se je nešto makla. Prodalo se u Trstu 4000 do 5000, hektolitara po 12 do 13¹/₂ hektolitar, a za Njemačku, predaja na obali Tršćanskoj, po 14¹/₂ do 15 florina hektolitar. Za Francusku zapelo je sasvim, ima 20 dana, da se je obznanio dolazak dvijuh jakih Francuskih tvrtka, ali ih još nema.

Ulje. Novo prodaje se 25 florina barilo, a staro 24 i 24. 25 florina, barilo; biva skuplje no što u Trstu.

Pšenica je po 9 do 9¹/₂ florina 100 kilograma.

Sala i slanina po 75 do 104 florina 100 kilograma. Ciena raste i pada prama vrsti.

Voska. Čista žuta voska prodalo se po 104 do 135 florina 100 kilograma. Bieljena po 190 do 210 flor. 100 kilograma, a saća po 72 do 80 flor. 100 kilograma.

Smokve. Slabije po 7¹/₂ do 11 florina 100 kilograma, bolje po 20, 22¹/₂ i 24 florina M. C.

Bajamam je ciena ista i traže se.

Zob po 4.80 do 7 florina M. C.

Jaja po 2, 2¹/₂, 3 do 4 florina 100 komada.

Rakije je ciena između 15 i 25 florina.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

91. Mogu li brak rabiti kao djubar.

X. (Vis).

Brak i sve druge morske trave dadu se rabiti kao djubar, jer su ustrojna tvar, nu valja podpomoći njihovu rastvorbu. Po naravi svojoj same gnijju vehoma teško, valja će dakle mješati ih drugim djubrom. Ovčiji djubar je osobito prikladan u ovu svrhu, jer žestoke naravi i topao. Napravi se mješanac od ovčijeg djubra i morskih trava, pa se podupre rastvorbu polievajuć osokom (gnjojnicom) i miešanjem. Mi u obće oskudievamo djubrom, a na morskom žalu, dade se ljeti vehoma lahko sakupiti, po koja stotina centih morskih trava, — pa napraviti

dobra djubra. Ovaj je djubar izvrstan za masline, vidi o tom dvanaestu svasticu u broju 19 od 1 rujna t. g.

92. Jeli mrkva dobro krmivo za konje?

F. N. u T. (Cetina).

Mrkva nije konjsko krmivo, premda se mrkvom može krmiti konj. Konjska narav zah-tjeva intesivna krmiva, kao zob, a takovo krmivo mrkva nije. Mrkva je puna vode, a ima malo proteinskih i tustih stvari. U 100 kilograma mrkve ima jedno 14 po sto suhih stvari. A od tih suhih stvari opet je samo 1.3 po sto proteinovih stvari, 0.25 tusta, 9.6 po sto nedušičnih izvadina, 1.9 po sto drvovine, a 1.0 po sto pepela. Polovica pepela je pepelika. Kako se vidi iz njezinih sastojina, ona uz veliki objem, ima malo hranivosti, te je prikladnija hrana za preživaoce. Konj je obično priučan zobi i slami; zob kao koncentrirana hrana, a slama kao voluminozna. I konjski želudac je za takovo krmivo. Budeli se zamjenilo jal zob, jal slamu mrkvom, onda će oslabit probavila, te će nam konj trpiti kolikom, i drugim nevoljam. Mrkva sama nemože da dade konju hranivost potrebitu, pa liepo da se obilno slamom mješa i da je slama izvrstna. Mrkva opetujemo, konjim koji imadu da rade, nemože nadomjestiti hranu, i to tim manje, ako se puno na jedan put podastre konju. Rabotnim konjim, može se dati dobrim uspjehom 2 do 3 kilograma mrkve na dan dočim ždriebadi i konjim koji planduju, može se dati do 5 kilograma na dan. No u nijednom od navedenih slučajeva nedaje se mrkva u komadu, nit na jedanput. Biva obično da se izsjekka na komadiće i da se podastire na 4 ili na 5 obroka, vavjek primjesom slame i zobi. Bolje je podastrieti prije zob ili slamu, pa onda mrkvu, jer pojeduli prije mrkvu lahko da se nasite, pa neće druge hrane da okuse. Bolestnim konjim, moći će se takodjer podavati mrkve, jer je ona baš hrana za nelagodne. Nu, čim se bude oporavila bolestna glava, odmah će se prestati mrkvom,



Slika 97. Nožice na tamanjena gusjena i druge gamadi.

dapače, postepeno oporavljajući, pridodavat će se zobi. U obće uzeto, od svih vrstih mrkve najbolja je žuta mrkva, jer ima u sebi najviše sladora. Manji komadi bolji su za konjsku krmu od velikih, jer velike mrkve sadržavaju u sebi puno vode. Pametno dakle i razborito 2 do 3 kilograma na dan, možete slobno davati u 3 ili 4 obroka.

93. Janjad mi ogrizava vunu kako to da zapričem?

J. S. u B. (Pag.)

Obično biva da janjad ogrizava vunu na stražnjem dielu svoje majke, i to blatavu, mokraćom napojenu vunu. Tome se pripisuju razni uzroci, nu većina vrti se o tom, ili da janjad ogrizava s navike, ili jer ima puno kiseline u želudcu. Po mnienju svih učenjaka, kiselina je uzrokom ogrizavanja. Sisanjem mlika, razvija se u želudcu puno kiseline, pa radi toga janjad troši lužive (alkalinične) stvari, da snjimi neutralizira kiselinu u želudcu, a bud u vuni ima lužica, i bud je ona janjetu najpriručnija, biva zato da vunu ogrizava. Neko je običavao mazati materiju vunu katramom, paprikom, petrolijem, da se tim tobože zaprieči ogrizavanje, nu kaljala se vuna bez da je to išta koristovalo. Narav nas nešto podučava, kako da postupamo. Bud janjad traži luživih stvari, dajmo im luživa, n. p. ugljeno kisele magnezije, krede, pepelike i sličnih stvari. Dopuštaju li okolnosti najbolje je dati janjadi, da se pročisti; tim se iztjera suvišna kiselina iz želudca. Najbolje je zamjesiti kašu od malo vladisavske (enzian), kukinske soli i krede. Ovo će janjad rado oblizivat, pa neće više ogrizavati vunu. Biva toliko put, da janjad ogrizava vunu s duga časa, to se sgadja osobito onda kad janjad dugo boravi kraj majke. Pripustati janjad k materiji samo za onoliko vremena koliko je potrebitu, da se nasisaju, pa se odmah tom zlu doskočilo. U ovakomu slučaju valja janjad osebice držati. Nu, ako neraspolazete prostorijam, u istu svrhu potrebitim, a godišnje doba dopušta pašu, onda je najbolje otjerati janjad na pašu, tu se priuči prije travi, a prije se oduči toj hrdjavoju naviki. Mnogi tvrde, da su one vunene kuglje, koje se nalaze

u buraku. ili lojnjaku ovaca, uzpoko m, da životinje boluju, a često i podlegnu. Te tvrdnje nisu te meljite, jer je zaklano podpuno zdrave vunadi, a u njihovom želudcu, našlo se takovih kuglja.

B. Nova pitanja.

94. Molim Vas, a) koji je stroj za kosenje livadnih trava i žitarica, priznan danas kao najbolji i najpraktičniji? b) Koji stroj za vršenje je najbolji i najpraktičniji? Od kud se mogu nabaviti i uz koju cieniu? Jeli plaćanje obročno? Ovi strojevi, imali bi da odgovore imanju od 100 na 200 jutara oranice i livada. Kosilo ako je moguće, da je takovo, koje sakuplja siena, i privezuje žitarice u snopove. Mlatilo, imalo bi biti pomično, a da se tjera pomičnim vitlom.

J. B. u N. G. (Slavonija)

95. Kako se najbolje čisti mlieko? Koje je orudje najprikladnije u tu svrhu?

S. L. u V. (Planina)

96. Hoću da sadim voćke, molim Vas savjetujte mi, koje mi je vrsti saditi?

A. P. u M.

* * *

Odgovore na javna pitanja, kao i nova pitanja primaju se rado od svakog, pa i nebili predbrojnicu.

Savjeti.

Liep primier, kriepi nejaka, strašiva sokoli, neodlučna povlači.

Rieč je vjetar, ona ostaje pusta, ona je djetetu uvijek više ili manje nepoznata.

Ti tvori, neka ostvarena rieč govori.

Liep primier nebudri samo srdce, on ujedno razsvietljuje razum, ravna ga i upravlja.

Čini, su nauka istine, bez himbe i pritvore, dočim rieči ne izključuju dvoličnosti.

Rieč nuka, primjer povlači.

Motri tvoju djecu trajno i brižno, ali uz to triezno i razborito.

Dragi kamen ima svoju vrijednost, dobar savjet ne procjeniv je.

Iz Zagore, prosinca 1882.

L. Dr.

Otvoren dopisi „Gospodarskog Poučnika“.

Predplatili su predbrojbu za svu tek. god. 1882.

Gospodin Tomić d.r V. — Pučišće — Domić J — Bobovišće — Hranuelli F. — Gornje Selo — Vranjican d.r M. — Starigrad — Mladinov D. — Igrane — Poparić B. — Split — Erceg A. — Vrgorac — Čitonaica Narodna — Zadar — Marković D. — Stan-kovec — Vipauc d.r D. — Zadar — Rossini U. — Šibenik — Grgin J. — Split — Pivčević T. — Omiš — Zanella A. — Vis — Šarac S. — Prvić — Vežić N. — Drniš — Gučić M. — Ston — Grgičević A. — Postire — Čeligoj S. — Smokovljane.

Predplatili su predbrojbu do konca 1883.

Kotarska Učit. knjižnica — Kastav — Ivanković J. — Ervenik.

— Slavno društvo „Plug“ — Križevac — Vaša cijenjena predbrojba smirena je do 15 studenoga 1883. — Gosp. baštinikom g. A. Butala — Knin — Mirno do 1 srpnja t. g. Broj 7 odposlat. — Gosp. Lebedina A. Mirce — Mirno do 1 rujna t. g.

ERRATA-CORRIGE.

U prošastome broju slika 92 i 93 s nepomje slagurove ispala je naopako. Dosta je prevrnuti list, a slika je odmah jasna.

Pozivljemo ovim najuljudnije svu gospodu, koja nam duguje predbrojbu, za tekuću godinu da nam ju u najkraćem roku izplate. Naš list, uzdrži se samo predbrojboom.

Uprava „Gospodarskoga Poučnika“.



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj strji 3
fer. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Cliche računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BLANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravništvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Siječnja 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Siječnja 1883.

MLADO LJE TO.



Ivo je minula puna godina danā težka, uztrajna i naporna rada za naš „Gospodarski Poučnik“. Godina je danā da se je „Gospodarski Poučnik“ na svojim mladim krilim u bijeli svijet zaletio, da bude buditeljem rāda i mara, da bude središtem, u koje će se sticati sve plemenite sile i svi junački naponi za boljak i napredak našeg zanemarenog gospodarstva.

Mirni i uztrajni u radnji, Bogu hvala, naš cilj nismo ni za čas zanemarili: da gonimo predsude i tmine, da iz savjeta prosja svetlo nauke, istine, koristi, bila je i bit će sveta naša zadaća!

Mного kliplje, što nam se pod noge podmećalo, odstranili smo pomnjom i uztrpljivošću, te nam je sada i put k uzvišenom cilju i manje težak i kraćiji. Vjerni našem programu, gledali smo samo na stvar, neobziruć se na osobe: osobe su prolazne, a zdrava, dobra načela i nauke ostaju.

Ako nismo u svakoj uspjeti, po našoj namjeri, ako nije svaka izvedena po našoj želji, neka nam se to neupiše u grieh; uz sve poteškoće, pri ovako zamašnu poduzeću, možemo mirnom savjesti kazati, da smo vršili našu dužnost.

I ove godine mi ćemo ako Bog da, sve više oživotvarat naš program, da razvijemo našu zadaću do one savršenosti, koja je naš ideal.

Nastojali smo uz to, da si pribavimo novih suradnih sila, i radošću možemo navijestiti, da su nam mnoga vrsna pera obećala svoju pomoć i pristupila u naše kolo, da svojom naukom, svojim iskustvom koriste narodu.

Pitanja odsad unaprijed biti će riješena brže, u koliko će to njihov zamašaj dopuštati, jer smo nastojanjem izpunili sve praznine, koje su se iskustvom pokazale.

Dobar uspjeh, koji se je lani polučio zajmom sjemenja, i izravna korist, koja je odtud za gospodarski napredak ove zemlje potekla, potakla nas je da i ljetos otvorimo zajam; premda je s istim zajmom skopčan ogroman trošak, koji smo lani jedva jedvice uzdržali.

Kao i dosad, svu pomnju posvetit ćemo nevoljam, koje se poblize tiču ove naše Dalmacije, nu pri tom nećemo ni za čas spustiti s oka ni susjedne joj posestrime, ni odaljeniji svijet. Svaku dobru stvar iz bilo koje strane, u koliko bude kod nas uporabiva, predočit ćemo ju našim čitateljima.

Sve što bude moglo biti u prilog našoj gospodarskoj trgovini, i sve što bi ju moglo priečiti, sve ćemo predočiti našim štiocim, da se uzmognu ravnati. Kao i dosad biti ćemo predstraža naših gospodarskih interesa.

Ali, da mi svemu tomu točno i podpuno odgovorimo, hoće nam se sveobće pomoći.

Svak ma cienio se najnesposobnijim, može da prinese nešto za boljak i napredak narodnog gospodarstva. I dobra viest, i ciena sa trga, i stanje ljetine — sve je to dobro, da se znade. No koliko je svakomu svjestnomu prijatelju gospodarskog napredka da nas podupre u našem radu, toliko mu je još veća dužnost da naš podpomože svojom točnom predbrojbom. Ta, 3 fiorina na godinu tko nemože žrtvovat na uzdržanje glasila, koje se bavi o najbitnijim interesim zemlje, i koje je spravno svakoga podučavati u narodnom gospodarstvu, svakomu bistriti i tumačiti pojedina pitanja po najnovijim uspjesim znanosti i iskustva?

Mi neprimamo pripomoći nit podpore od nikoga; sva nam pomoć dolazi jedino od naših poštenih predbrojnika. Nada je naša, da će nas ti i ljetos poduprijeti, i da će nam mnogi novi nastupiti, da uzmognemo vršiti našu težku zadaću, koja je skopčana s ne malim troškovima. U drugim pokrajinam imadu strukovno-poučni listovi svojih štićenika, to jest osoba, koje, i ako se nekorisćuju listom,

PODLISTAK.

BIEDE ŽIVOTINJÂ

PO

MIHOVILU LESSONI

PREVEO ZA „GOSP. POUČNIK“ A. B.

IV.

U Londonu i dandanašnji velikom je modom, zabava mrcvarenja miševa, i ne samo za siromašni narod, no i za lordove i veliku gospodu. Tu zabavu njeguju ona gospoda izumljivanjem novih načina mrcvarenja. Podhvatnik te zabave sagradio je novu veliku drvenu zgradu za gledaoce.

Imade u Londonu osobita vrst pasā, koje zovu mišožderi. Jedan takav pas imenom Tiny zadavio je jednog dana u 25 minutā i 5 trenutaka, pedeset miševa. Zabilježite točnost od 5 trenutaka, računanu kronometrom velike vrijednosti. Kažu ljudi, da je taj Tiny u svom zanatu zadavio pet hiljada miševa a ošušio džepove malne tolikim lordovim, koji su se rad njega upropastili okladom. Kadgod, da bude zabava različitija i da dulje potraje kad su uništeni miši, ozbiljan lord pusti svog ogromnog Bull-Dogy-a da zadavi i one male pse.

Još danas u mnogim mjestim Engleške nazivlju trgove imenom haljka, jer nije puno vremena, da bi se na svetašnji dan tu čvrsto privezao bik na sried trga, pa napustili i uškali svi mjestni psi na njega da ga razderu. Svjetina bi to mahuito odobravala.

U prošlom i za predašnjih vjekova mjesto bika privezivao se je medvjed, te su na njega na isti način jurišali psi. Machbeth se tuži, da su ga privezali o stup, i da nemože pobjeći; a da je usilovan kao medvjed, biti se prvim, koji dodje.¹

¹ Shakespeare, Machbeth. Čin V, Scena 7.

Benedik, u njegovome *Muc hado about nothing* uzvikuje:

„Ako ja to učinim, metnite me u staklenicu kao mačku i pucajte na mene“.

Ove se rieči odnose na neki običaj koji je takodjer obćenit u Engleškoj, a kojem običaju pada žrtvom mačka.

Jadna mačka natjerala bi se na silu u staklenicu široka vrata, pa bi se praznine izpunile čadjom; snažni ljudi koji bi se takmili u toj igri, imali bi trkmiće proletit izpod staklenice i razbiti ju, bez da se počadje ili da ih se mačka takne.

V.

Ja sam vidio u Piemontu, kako ovise tuku (purana) o noge nasred seoskog trga pa se klade, tko će joj trkmiće ili na konju bez da stane izčupati glavu i vrat.

Vidio sam u Liguriji igru s kokošim. Tamo učvrste kokoši noge o tleh, pak se drvenom kuglom nišani u kokoš; dobitnik je onaj koji pogodi ravno u kokoš.

Edmondo de Amicis, opisao je boj pjevacā u Španjolskoj, i oklade, kad je na umoru; a nije spomenuo kako u bojevim bikova i konjā, ostanu mnogi izparana droba, pa vuču po zemlji crieva.

Neki težaci začavle živa sokola ili sovu, ili šišmiša na kućnim vratim.

VI.

Suvišno je da spominjem muke, što čovjek daje životinjam lovom i ribanjem. U malom poemu Shakspearovom Venere i Adone; liepa božica boji se za život Adonov, koji jer strastven lovac, stavlja u pogibelj svoj dragocieni život sa opasnom zvijeri. Ona mu savjetuje da lovi samo nedužne mirne životinje n. p., zecove; opisuje boli zeca, mnogobrojne njegove izlike da izbjegne, i žalost koja ga obuzme kad vidi da je svaka nada izgubljena.

ipak ga podupiru predbrojbom, da se uzmgone uzdržati na korist obću. Niti obćine, niti društva nezaostaju u takovom podupiranju, te se mi nadamo, da će mladim ljetom i za nas bolje biti, da će i nas i naše obćine i naša društva, i naši sveštenici, učitelji i posjednici svojom cienjenom predbrojbom poduprijeti.

Mi rado žrtvujemo za obće dobro, za korist svačiju naš rad i naš pokoj, sve u jednu rieč; a svak pak može nešto malo žrtvovati za nas, da nam napori neostanu uzaludni, da nam se list održi.

Osokoljeni lanjskim uspjehom, a uvjereni da smo izvršili našu dužnost, i odlučni vazda vršiti je, želimo da naš rad bude i ovom godinom našim častnim čitaocim sretan i uspješan!

O UPORABI DROPA

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTAKA

(Sliedi. Vidi broj 26)

Da se pomoću dropa napravi iz mjeda mjedenka, valja prirediti i drop i mjed. Mjedenka je kvasino-kiseli mjed t. j. jedna nova sastojina, koja je postala iz mjeda i kvasine, ali koja nema bitnih svojstva ni od kvasine ni od mjeda. Da se dakle mjedenka dobije pomoću dropa, valja najpre ukvasiti drop.

Evo kako u tu svrhu uzkvase drop vinari iz Montpellierera i Grenobla.

Otiskani drop naslažu u badnje, na slojeve od 25 do 50 centimetara. Badanj je providjen postrance luknjam, da je zraku slobodniji pristup. Ozgor pokriju badanj gušnjem. Djelovanjem topline i fermenta uvede se najprije vrienje, kojim se pretvori sav slador što ga je u dropu u žestu (alcohol), daljim djelovanjem kisika od zraka i kvasinove gljivice na žestu, raztvori se žesta u kvasinovu kiselinu i u ugljenu kiselinu. U 48 do 60 sati raztvori se sva žesta. Za ove pretvorbe valja biti jako oprezni, da se drop preveć neupali, jer slabi na žestini, pošto i žesta i kvasinova kiselina lahko izhlapljuju, a upaljen drop opet lahko da pregnijije. Biva obično, da se drop ugrije do 30 ili 50° Celsiusa.

Toliko se put dogodi da drop ostane studen, tomu je uzrok ili što je studen podrum ili što je drop preveć sabit, pa zrak nema dovoljna pristupa. U prvom slučaju valja ugrijati podrum, u drugom, dosta je da se premetne i prorahli drop, a ono će se usljed obilnijeg pristupa zraka upaliti.

Dal Piaz tvrdi, da se pravi stupanj topline daje opredjeliti na sljedeći način. Kad se sudi, da je drop dovoljno topao, metne se unj mjedena ploča; nakon 24 sata izvadi se ta ploča, i jeli se mjedenka na oba lica podjednako napravila, to je znak, da je drop u pravoj toplini, nema li mjedenke, onda je znak, da je drop studen, a jeli dolnje lice oroseno zelenim kapljam, to je onda znak, da je drop jako vruć, pa ga je odmah nešto razgrnuti i pričekati za 24 ure, da se ohladi do prave topline.

Dosad se je rabio u ovu svrhu samo lahko iztiskani drop, dočim sasvim iztiskani drop i drop od petiotizirana vina nije se rabio, jer se držalo da nije uporabiv u ovu svrhu; nu danas nepazi se više na to, i iskustvo je dokazalo, da se iz petiotizirana dropa, kao i iz sasvim istiskana dropa, dobije dobra mjedenka, kao i iz neiztiskana dropa.

Francuzi rabe obično stari mjed kojim su prije bile pomjedene ladje; malo tko da rabi nove mjedene ploče, jer se radi skupocje mjeda takova radnja manje izplaća. Ove stare već rabljene mjedene ploče iztuku dobro na nakovnju, da odstrane sa njih svu mjedenu hrdju. Kad ih prvi put rabe, da u dropu nepočinu, natatu ih prije raztopinom od mjedenke. Valja pričekati, da zamaz na mjedenoj ploči sasvim osuši.

Ove plače sugriju se do 35 ili 50° C. pa naslažu u drvene skrinje ili u zemljane četverouglaste lonce, između dropa.

Evo kako se pri tom postupa. Nasloži se najpre na dnu sloj dropa od 2 do 5 centimetara debljine, onda nanj ugrišanu ploču (ploča je ugrišana tako, da ju možeš još držati u ruci), onda opet sloj dropa, pa opet mjedenu ploču i sve tako, dok posuda nebude puna. Gornji sloj pravi drop.

Ove posude zamotaju se u sturu od ševara ili slame, da je zraku pristupa, pa se postave u podrum, u kojem neka je toplina od 10 do 15° Celsiusa. U 15 do 25 dana napravi se mjedenka. Da je drop dobro djelovao pozna se, što se na mjedanim pločam navukao tanki sloj svileni-zelenih veoma sitnih ledaca.

Nu ovim stvar nije gotova, ra mjedanim pločam ima nečisti od dropa, s toga valja istu odstraniti. Nešto se ostrani tresanjem, nešto malo prstima, a ostala nečist izpere se u vodi ili u razblaženoj kvasini ili vinu. Čiste ploče naslažu se u konobi na policu, ili drvene rešetka

da se suše. Nu ni ovim stvar nije gotova; ove ploče valja još za 5 ili šest nedjelja zasebice, pet do deset puta na nedjelju umočiti u razblaženu kvasinu ili vino, pa sušiti. Ovom radnjom odeblja na pločam kora od mjedenke za 2 1/2 do 5 centimetara.

Sa ploča ostruži se mjedenka ili nožem ili ogribom (nalik ogribu kojim se čiste motike). Zatim se u loncu razmieša vodom u kašu, pa umjesi u tiesto.

Ovim tiestom od mjedenke pune se vrećice od biele čiste kože. Vrećice su 30 centimetara duge, a 26 centimetara široke. Tiskaju se oblika četverouglasta. Suše se na zraku i suncu; a tim sušenjem izgube skoro polovicu svoje težine.

Mjedene ploče, dadu se više put zasebice rabiti u istu svrhu, biva sve dotlen, dok se pravljenjem mjedenke sasvim neiztančaju.

Sto kilograma mjedanih ploča, daje na jedanput 12 do 16 kil. mjedenke.

Drop rabljen u ovu svrhu daje se zatim uporabiti kao gorivo, ili se gnijenjem pretvori u djubar.

6. Dropulja ili Rakija iz dropa.

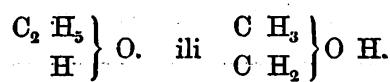
Vika je sa svih strana na porez na kotle. Svi tvrde, da se uz postojeći porez i uz današnju skupoću drva neizplaća peći rakiju. To je donekle živa istina; nu da se bolje pozna sam zakon, i da se bolje i pametnije peče rakija, doisto moralo bi se priznati, da se pečenje rakije ipak izplaća. Ta dosta je zaviriti po jematvi u neke konobe ili dvorišta, gdje se peče dropulja, razgledati kako se tu postupa, kakovo se orudje i posudje rabi, pa doisto, mora se priznati, da se na takav način peći rakiju, i bez poreza na kotle nemože da izplaća.

Zalostno je izpovjediti, da se kod nas na mnogim i mnogim mjestim peče rakija u zemljanim loncima a da se skoro svud rabe kotli stara sustava, sa jednom ili dvimi ravanim cievima. Kotla pravo uredjenih sa vijugastim cievim nema u svoj pokrajini možda pet. Sa starim kotlim hoće se puno dangube dok se puni, pa miešati da ne zagori; hoće se puno vatre da se ugriju cievi jer se malo hlade u vodi, nepretvaraju ni polovicu vinovične pare u tekućinu; i stotinu još drugih nevolja, koje nekoristi, da nabrojimo.

Najprije ćemo vidjeti što je žesta (vinovica, dropulja, rakija), pa onda kako se pripravlja i čuva drop za rakiju, kako se peče rakija, kakovi su kotlovi kod naprednih naroda i kako glasi zakon o porezu na kotle.

Što je žesta? Žesta jest tekućina bez boje, a postaje vrienjem sladkih tekućina. Dobiva se prekapljivanjem. Obično je pomješana sa vodom.

Zove se još vinovica, rakija, dropulja, šljivovica, manjigovača i na što drugih načina i ime dobiva obično po vrsti sladorne tekućine, iz koje je postala. Sve ove vrste zovu se obćim imenom žesta ili vinovica ili rakija. Učenjaci krste ju imenom *alcohol*, a kemičari *ethylalcohol* ili *methylcarbinol*. Znanstveno piše se $C_2 H_6 O$ ili $C_2 H_5 OH$ ili



Jako je lakoma na vodu. Vrije pri toplini od 78.3° C. dočim voda vrije pri 100° C. - Lahko se upali, a gori bljeđo-modrim plamenom. Kad se pomjese sa 35-9 litra žeste, sa 49-8 litara vode, nedobije se 103.7

litra mješane tekućine, već samo 100 litara. Ovo dokazuje da žesta u primješaju sa vodom gubi na objemu. Rabi se kao pivo, ili sama ili u primješaju sladkih tekućina, na jačanje vina, kao gorivo na čuvanje i uzdržavanje ustrojnih tvari, da se naprave neke pakostine i liepki, pa kvasina i t. d. U njoj netopi se kuhinjska sol.

Mast je u početku slatka tekućina, nu vrienjem izgubi svu svoju slatkost i postane žestok. Takovu žestoku tekućinu krstimo vinom; a znamo da je žestoka, jer u njoj ima vinovice.

Tu vinovicu mi možemo dobiti prekapljivanjem prevrila masta. Nu jer je i vino goli novac, mi pečemo samo zaostatke takova prevrila masta, naime drop.

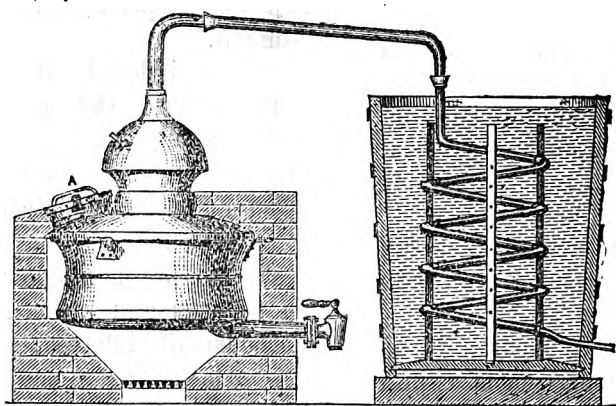
Drop može biti oturčan ili neoturčan, pa koliko iz jednog toliko iz drugog vadi se žesta. Naravski, iz oturčana dropa manje no iz neotiskana.

Otiskanu dropu, da neprogori kotao, dolieva se vode, dočim neotiskanu netreba.

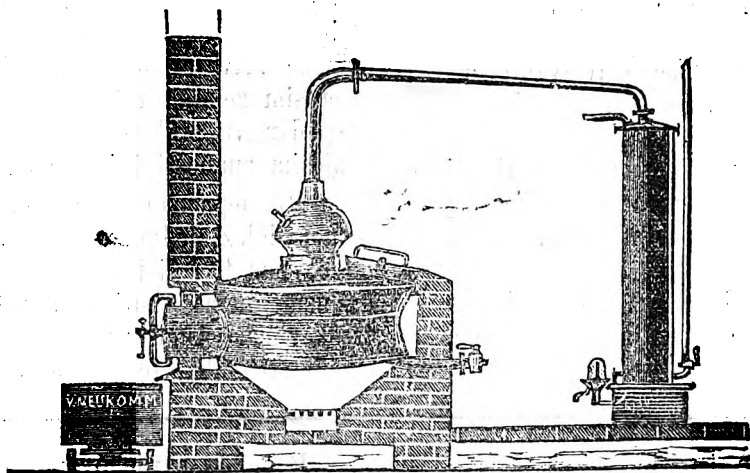
Ovako se postupa i po drugim mjestim, gdje se peče rakija, netom se otoči ili iztiska mast. Tko nepeče odmah, taj zaspe drop u badnje, poškropi ga žestom i zatvori ga nepropustno; biva obično, da se nametne ozgor jedan sloj od gline, koju se drži vavjek vlažnu, da zrak nema pristupa; jer uz pristup zraka drop uzpliesnavi i pregnijije.

U nekim mjestim Italije i Francuzke, na svaku 190 kilograma iztiskana dropa doliju 3 hehtolitra vode, u kojoj je raztopljeno 50 kilograma prosta sladora. Sve ovo dobro izpremiešaju i čine da 6 do 10 nedjelja vrije kao mast.

Zatim ili otoče u bačve, pa čuvaju neko vrijeme, ili odmah peku rakiju. Ova rakija puno je jača od obične dropulje, a i boljeg



Slika 1. Kotao na jedna vrata, sa zapipkom i vijugastom cievu.



Slika 2. Kotao na dva vrata, sa zapipkom, uz hladilo i žestomjer.

je teka; dade se veoma lahko izmieniti sa *cognac-om* t. j. rakijom od vina. Dal Piaz preporuča takodjer ovaj način, i kaže da je radi boljeg mirisa dobro dodati 12 dunja (pomi odogni), koje valja, smrvti. Kod nas radi skupoće sečera dvojim da bi se ovaj način izplaćao; bit će dosta da se rabi drop kako što se dosad rabio ili otiskan ili neotiskan, ali samo uz malo više ponnje, neizlagati ga n. p. za toliko danā suncu, kiši, zraku da gubi svoju žestinu i da se upliesni. Što se pak samog načina prekapljivanja tiče, mislim da gore no što je, nemože da bude. Loži se pod kotao vavjek jednako; zna se po vremenju koliko jedan kotao ima da kuha i da je prva rakija najbolja, pa to je dosta. Ali radi jednake i jake vatre, dobiva se rakija slabija; toliko put prestane se peći, a u dropu ima još žeste, a toliko se put prekapljiva gola voda.

Drop za prekapljivanje je kao kaša. Njegove krute tvari neprekapljuvaju, a od tekućih prelazi voda i žesta. Voda vrije pri 100° C. a žesta pri 78-3° C. Voda da uzvrije koće dakle 21-7° C. topline više od žeste. Razumjevanje da tekućina u kotlu neće uzkipiti pri 78-3° C., jer je ovo stupanj vrienja za čistu žestu, dočim je ona smjesa od žeste i vode. Dakle vrijeti će nešto nad 78-3° C., i nešto izpod 100° C., te će i pare koje se budu dizale iz kotla vrienjem, biti smiesa od žeste i vode. Drop u kotlu vrije negdje na 90° C. Čim se stupanj vrienja približava više onomu žeste (dakle nižji), tim se diže više čistih alkoholičnih parā, čim se stupanj vrienja približava više onomu vode (dakle višji) tim se diže više vodenih para.

Ovim je jasno, zašto se izprvine dobiva jača rakija, a kasnije sve to slabija, dok se napokon dobije drenja (phlegma), pa čista voda.

Tko bude ložio tihom vatrom, taj će dobiti jače rakije. Vještaci postupaju ovako. Nalože za prvih deset do 15 časa jaku vatru, da ugriju drop, pa onda ublaže vatru i lože tiho.

Prvim pečenjem dobije se rakija od 17 do 25 i 35 po sto žestine. Peče li se ova prva rakija opet sama za sebe, onda se dobije druga rakija, koja ima 50 po sto žestine; nastavili se prekapljivanje ove rakije može se u 4 ili 5 putā dobiti navinica od 95 po sto žestine; noće li se još jaču, tad nekoristi peći ju, valja se služiti živim vapnom.

Nu u domaćem gospodarstvu dolazi riedko takova žesta do uporabe, obično peče se rakija od 20 do 50 po sto žestine.

Rekli smo, da se kod nas neizplaća peći rakiju, jedno, što ju neznamo peći, a drugo, što se služimo hrdjavim orudjem.

Navesti ćemo i raztumačiti redom kotlove, koje rabe napredniji narodi. Naša slika 1 na strani 2, predstavlja nam kotao novijeg sastava. U čemu se ovaj kotao razlikuje od naših kotlova? Evo:

1. Da nije tikvast kao što su naši, već da je širok i plosnat, te je više izložen djelovanju vatre, trebje dakle manje topline da se ugrije, a sa manje vatre drži se topao,

2. Da mu iz vrha klobuka ide samo jedna ciev, (a ne kao kod naših kačlova dvi cievi), i to sa kraja klobuka (kalpaka).

3. Da nije potreba dizati klobuk, da se napuni ili izprazni kotao; imadu u tu svrhu vrata, koja su na slici sa A označena, kroz ova vrata puni se i prazni kotao.

4. Da imade na dnu otočnu ciev, kroz koju se toči drenja i voda, koja zaostane u kotlu.

5. Da mjesto dviju ravnih cievi ima samo jednu, a da je ta ciev vijugasta (serpentina) te pretvori svu paru u tekućinu.

6. Da se ovakvim kotlom laglje radi, manje troši, manje dangubi, a više i bolje rakije dobije.

Nu napredniji narodi nisu se gori opisanim kotlom zadovoljili, jer se s njim još puno dangubilo, da se izprazni, pa su ga popravili, kako što se na našoj slici 2 strana 2 vidi. Ovaj kotao ima pri dnu velika vrata, koja su uzidana, otvorom na dvorište, nešto povisoko, da podnu mogu stati kola u koja se meće prekuhani drop, kad se prestane peći. U ostalom kotao je sastava kao i onaj na slici 1, nu različno mu je hladilo za paru. Vijugasta ciev nalazi se u limenoj posudi. U Ovu posudu dolazi mrzla voda, kroz ciev, koja joj na našoj slici okomito i uzpored stoji iz jedne kace, koja je na visoku ili na podu ozgor postavljena; ondje gdje ciev ulazi u hladilo ima zapipak, kojim se udesi prtok vode u hladilo. Hladilo ima ozgor drugu ciev, od koje se na našoj slici samo komadić vidi: ovom cievi odtiče voda iz hladila.

Ispod hladila je posuda u kojoj se sakuplja dropulja, a na njoj imade žestomjer (alcoholometar), koji kaže žestinu dropulje, koju se dobiva.

Ovakovih kotala grade u tvornici sinova Val. Neukommene u Veršeju u Ugarskoj. Ima ih počam od 50 litara, pa do 5 i 6 hektolitara. H. W. Dahlen tvrdi, da u ovakav kotao u 2 1/2 ili 3 ure izpeče se 500 do 600 litara dropa.

Ima još savršenijih kotlova. jedan takav kotao vidi se na slici 3 strana 3. Kotao je ozidjan, kao što zid, označen sa A, kaže, ima vrata F, i zapipak P. Kroz klobuk ide mješaja R, kojom se mješa drop, i četiri zapipka a, a, a, a. Rabi se više za pečenje manjigovače, šljivovice, maraškine i sličnih, nego za drop.

Da se dobije što više i što bolje žeste, napravilo se je velikih popravaka na orudje za prekapljivanje.

Neki su vikali, da drop zagori lahko po dno kotla, te odmah su se izumili popravci na kotle, pa ne samo to, već se stalo peći rakiju djelovanjem vraće pare, kako što ćemo sve to kasnije vidjeti, drugi se ložu u hladila i vijugaste cievi, pa se i tomu doskočilo.

Naša slika 4 i 5 na strani 4 predočuje nam dvie takove popravljene cievi. Ciev na slici 4 je vijugasta, nu ima ozgor zdjelu u koju se razlieva para, dočim nam slika 4 predočuje takovo hladilo sa dvie zdjele, jedna gori a druga doli; ove zdjele spojene su medju sobom sa toliko okomitih cievi.

Ima još mnogo drugih popravaka.

(Sliedi).

JEČAM (Hordeum).

njegovanje.

Ječam zahtjeva njegu, jer je podvržen raznim nevoljam. Kod nas biva čestoput, da rano posijan ječam, koji se je jeseni dobro razvio, a nebio pokosen, nit ga snieg zastrao, sav propadne. Propada i onaj ječam na kojem duže vremena leži voda. Lani na Pokušalištu u Šibeniku propao je po kasnom ledu sav ječam, koji je bio izložen vjetru; a u obće u svoj okolici trpio je ječam jako po kasnom ledu, na mnogim mjestim žutio se usjev, kao da je peparen toplom vodom.

Ovoj nevolji dotiče se doniekle drugom sjetvom, i ako se jeseni pokosi ili po ovcam popase usjev.

Ako je prolieće suho, što biva kod nas često, da od 15 travnja unaprijed za mjesec i pō danā nema kapi kiše, onda ječam izalovi. Vlat je na nekim mjestim samo za pedelj porasla, a klas kratak jedva da viri iz lista. Ovakih godina, zrije ječam na silu, biva naime, da se nezrio osuši. Ovoj mani dade se ponešto doskočiti obilnim djubrenjem, jer se podjubreana zemlja drži dalje vlažna. Dok ječam raste sastoji druga njega u pljevljenju korova, u pravljenju jaraka na otok vode, u nastojanju da se nerazprostiru tajnocvjetne nametnice, u tamanenju štetnih zareznika.

Od tajnocvjetnih nametnica napada ječam jako često *sadja* (Ustilago Carbo Tul.) Češće pojavlja se na ozimini, no na jarini, a napada klasje. Druga nametnica jest *hrdja* (Puccinia graminis Pers.), ona hara po lišću i vlatju. I *glavnica* (claviceps purpurea) pojavlja se jako često na ječmu. (Sliedi).

Nova bilina za suha zemljišta.

Ima četiri ili pet godina, bio se u gospodarskom svijetu raznio glas, da nadvrtlar u Pešti imenom E. Fuchs, goji neku bilinu, koja vrlo dobro uspijeva na pjeskuljam.

I prof. Kodolány pravio s tom biljkom pokušaja, a uspjeh bio je vrlo dobar. Isti prof. Kodolány, poklonio je nekoliko zrnja sjemena „Gospodarskome Pokušalištu“ u Šibeniku, i kušnje lanjske godine izvedene, na istom Pokušalištu dale su vedome povoljan uspjeh, te je nade, da će se do mala, tom bilinom imati izvrstno krmivo za suhe predjele.

Ova nova bilina jest jedna vrst sirka, znanstveno se zove *Sorghum halepense*. Per. Sjeme joj je sitno, a dozrieva kolovoza, rujna mjeseca, najkasnije listopada. U jednom gramu zrnja ima 400 do 600 zrnā. Dugoviečna je bilina, te se razplodjuje sjemenjem i korijenjem.

Raste vehoma bujno, a zna uzrasti za 1 metar do 1 1/2 metra visoko.

Kako je već rečeno razplodjuje se korenjen, biva naime da tjera plazi (Rhizome), koje se učvršćuju i stvaraju novu bilinu.

U godini dana, ako je i malo vlažno, može se dva do tri puta kositi; suhim lietom kako što je lanjsko bilo pokosila se dva puta.

Sjeme sije se koncem travnja i prvom petnaestinom svibnja, isto kad i kukuruz.

Sije se u redove u razmaku red od reda 15 do 25 centimetara, nu može se i omašno, jer se kasnjim plazim pravi gustiš. Sjeme ide 2 1/2 do 5 centimetara u zemlju, proklja u 8 do 14 danā. Plazi ili komadi korijenja sade se 8 do 10 centimetara duboko, a riedko da koji nepoprmi.

Tjera iz korijenja vehoma bujno i vrlo brzo.

Koliko godina uztraje, nemože se još suditi, ali mora jako puno, jer joj niti najjača i najdugotrajnija žega nehudi ništa, kao ni led.

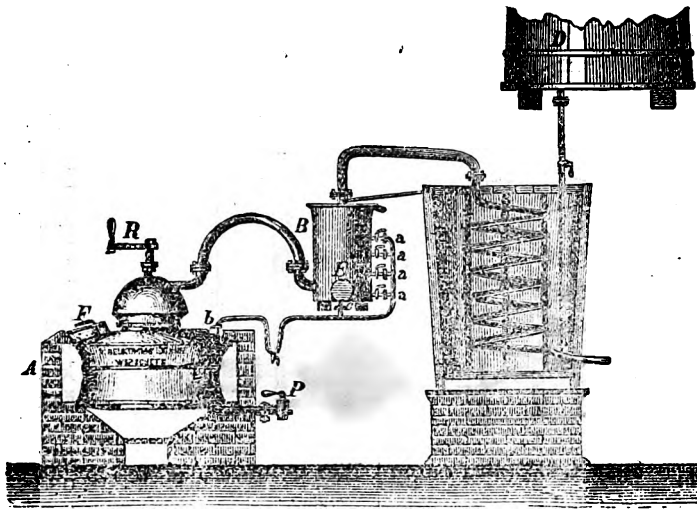
Koliko, daje sjena po hektaru, to se još nemože suditi.

Ovoliko se je napisalo samo. da se upozore naši gospodari na tu novu krmnu bilinu, koja bi mogla biti za naše stočarstvo od neprocjenjive vriednosti. Naša su zemljišta većinom lahke naravi, a skoro 1/4 našeg zemljišta je vapnenasta pjeskulja; znamo kako lietnom žegom sve naše trave poginu, te nam i starine i livade i pašnjaci izgledaju, kao *pustoš*; rekao bi da su papereni vrelom vodom.

Tko zna, da *sorghum halepense*, nebude spas za naše stočarstvo. Sve kušnje, koje se još izvedu objelodanit će se točno. Nadaймо se!

SVAŠTICE.

Kadulja ili slavulja (salvia officinalis). Ako sviet oskudieva kadulju, Dalmacija doisto neoskudieva. Svako dolomitsko ili aragonsko zemljište u sunčanu položaju puno je kadulje. Narod ju bere suši i prodaje, a trgovci ju voze daleko u svjestku trgovinu. Svaka domaćica, zna joj neku uporabu u kućanstvu, a mi ćemo ovdje navesti zašto i kako se sve rabi: a) *proti potu*. Ima ljudi, koji se lahko i često pote pa izim što jo to dosadno, obatali ih. Da se ustavi pot kuha se nekoliko suhih listića kadulje u čistoj vodi; ustavi se, pa se procjedina pije ili dok je mlaka ili kad je sasvim hladna.



Slika 3. Kotao sa mješajom i pristrajem.

Pije se u jutro na tašće, a u večer kad se je u odru. b) *Za desna.* Iskušalo se, da kadulja djeluje jako blagotvorno na desna, biva da kaduljom postaju desna tvrda, da se meso drži čvrstije zubi. Englezi si svakog jutra nataru desna, sa suhim listom kadulje. c) *Zloduha.* Ima ih, kojima s raznih uzroka sap zlo vonja, ta duha čestoput je tako smrdljiva, da onesvjesti bližnjega. Proti toj nevolji, ako potiče iz ust, preporučuju čaj iz mlieča i suha kaduljina lišća. Ovim čajem izpiraju se usta 5 do 6 puta na dan. d) *Grlobolja* je dandanašnji jedna od najčešćih bolesti. Dade se liečiti čajem od suha kaduljina lišća, sa medom i octom (kvasinom). Ovim čajem izpira se grlo 10 do 20 puta na dan.

Smrečke t. j. plod od smrieča (*Juniperus communis*) blago jede vehoma rado, a u isto doba izvrstan su liek proti nekim bolestim. U smrečkam ima, aetherična ulja, smole, juniperina i sladora. Rabe se kao liek proti zapali žljezdā, i da se podpomogne probavljanje, osobito kad blago neće da jede. Ovce i ždriebad su lakomi na smrečke, zdriebcu može ili se dati na dan $\frac{1}{2}$ litra. U nekim mjestim peku iz smriečka rakiju, koju krste: *borovička*.

TUMAČENJE SLIKÂ

„Gospodarskoga Poučnika“.

Sve slike iz današnjeg broja (t. j. slika 1, 2, 3, 4 i 5 protumačene su u današnjem članku „O uporabi dropa i drugih vinskih zaostataka“ „6. Rakija ili dropulja“ na strani 2 i 3.

Gospodarske Viesti.

Proračun ministarstva za poljodielstvo za godinu 1883 jest veći od lanjske godine:

	Proračun za 1883	Razlika prama 1882
Potrebe	11,632,327 for. dakle +	112,919 for.
Pokriće	10,771,121 „ „ +	168,595 „
Potankosti proračuna, doniet ćemo u jednome od dojučašnjih brojeva.		

Namjestništvo prodavati će i lietos Rauschenbachero-vih turnja uz 40% popustka; te će zapast 165 f. U tu svrhu obratit se je namjestništvu i priložiti 65 f. a drugih 100 f. uplatit će se rujna za predaje u Splitu. U buduću, doniet ćemo i sliku i potanji opis.

C. K. Dalmatinsko Namjestništvo svojim odpisom Br. 16732-1 od 11 prosinca 1882, a koji smo primili dne 18 pronica p. g. javlja nam, da je Tirolsko namjestništvo, obzirom na štete nanešene povodnjom, i što je blago ostalo bez krme dozvolilo da se u Pastertalu drži nekoliko izvanrednih pazara (vašara). Ono je opredielilo stvar na sljedeći način:

Dana 15 prosinca i siečnja u Lienz.	
„ 16 „ „ „ „ Sillian	
„ 18 „ „ „ „ Bruneck	
„ 19 „ „ „ „ Brixen	
„ 19 siečnja „ „ „ „ Kiens,	
„ 20 „ „ „ „ „ Brixen.	

Stvar je udesena tako, da će ovi pazari bi ti onih dana, kada u rečena mjesta dolazi željeznica i druga provozna sredstva. Tko ima potrebu da nabavi životinje, neka posjeti gorirečene izvanredne pazare.

Gospodin Milutin Savić profesor Poljoprivredne učione u Požarevcu, putuje na račun Srbske vlade po Italiji, da prouči način, kojim tamo tamane trsnu uš (*phylloxera vastatrix*), te da ga eventualno upotrebi u Srbiji, bud se je po mnjenju nekih i tamo pojavila trsna uš.

Nekoliko zastupnika na Carevinskome vieću zatražilo je od ministarstva za poljodielstvo, da ustanovi nagradu od 100,000 for. za onoga, koji pronadje lahko i jednostavno sredstvo proti tranoj uši, i da se još ove godine sastavi državni odbor, koji bi se bavio o sredstvima i mjeram, da se trsna uš dalje ne širi i neuvadja.

SA TRGA

Vino. Trgovina vinom sveudilj driema. Ono malo što se prodaje nemože se ni ubilježiti. Konobe su još većinom pune, a potreba je novca, da se uplati kućarina i zemljarina i da se doteče drugim potrebam. U Šibeniku mu je cijena 7 do 8 for. — Zatonu 6 $\frac{3}{4}$ do 7 $\frac{1}{4}$ — Spljetu 8 do 9 $\frac{1}{2}$ — Šolti 8-9 — Pučišću 5 do 6 $\frac{1}{2}$ — Vodicam 5 do 6 — Milni i okolici 5 $\frac{3}{4}$ do 7 $\frac{1}{2}$ — Kaštelim 7 $\frac{1}{2}$ do 8 — Bolu 7 $\frac{1}{2}$ do 9 $\frac{1}{2}$ — Starigradu 6 $\frac{1}{2}$ do 8 — Visu 5 $\frac{1}{2}$ do 7 $\frac{1}{2}$ — Hvaru 5 $\frac{1}{4}$ do 7 $\frac{3}{4}$ — Vrbanju 7 do 7 $\frac{1}{2}$ crno, a žutina po 5 do 5 $\frac{1}{2}$ f. barilo.

Ulje. Novo po 25 i 25 $\frac{1}{2}$ staro po 23 i 24 f. barilo.
Sala i slanina po 75 do 105 f. 100 kilograma.
Pšenica po 9 do 10 $\frac{1}{2}$ f. M. C.
Raž po 7 $\frac{1}{2}$ do 8 $\frac{1}{2}$ f. M. C.
Ječam po 7 f. i 80 novč. do 10 f. i 30 novč. M. C.
Buhač po 35 do 70 f. M. C.
Kukuruz po 6 f. i 30 novč. do 6 $\frac{1}{2}$ f. M. C.
Rogači po 8 $\frac{1}{2}$ do 9 $\frac{1}{2}$ f. M. C.
Loj po 25 do 45 f. M. C.
Lovorikovo lišće po 7 do 10 f. M. C.
Ruj po 5 f. i 75 novč. do 6 $\frac{1}{4}$ f. M. C.
Med po 18 do 25 f. M. C.
Katrani po 11 do 12 i do 14 f. M. C.
Kože (volovje) po 70 do 100 f. stotina komada, a janjeće po 50 do 95 f. 100 komada.
Jaja po 2 $\frac{1}{4}$ do 4 f. 100 komada.
Bojama po 50 do 77 f. M. C. i traže se.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

95. *Kako se najbolje čisti mlieko? Koje je orudje najprikladnije u tu svrhu?*
S. L. u V. (Planina)

Dobre mliekarice ili mliekari, koji pomnjom muzu mlieko, nevide u njemu nikad, nikakove nečisti. Nu, bilo jer krava jali ovca makne repom, bilo jer digne nogu, bilo s kojeg trećeg razloga nalazi se vavjek u mlieku ili dlaka ili koja druga nečist. Obično biva, da se mlieko procjedjuje kroz jednostruku ili dvostruku platnenu krp. Tko procjedjuje mlieko kroz platnenu krp, valja da istu svakog dana vrlo dobro izpere, bud se inače usmrđi, i svoju hrdjavu duhu priobči mlieku, jer ostane na njoj vavjek nešto i sirnine i maslaca, a ovi se djelovanjem zraka i topline raztvore. U mnogim mjestim običaj je procjedjivati mlieko kroz gusto sito od konjske strune, poput onih za brašno, i taj je način bolji, jer se sito dađe laglje čistiti, a strune se opet nehvača lahko ni sirnina ni maslac. Ovakovo sito možete si sam napraviti, a čim vam bude gušće, tim će bolje odgovoriti svrsi. Gdje se tjera mliekarstvo na veliko, a i kod manjih gospodara u naprednijim zemljama rabi se limeno cjedilo t. j. sito od žice (takozvane besemečve kovine), pa na njemu procjedjivaju mlieko; neki drugi imaju sita poput supljače, naime limena ploča puna sitnih luknja. Ova limena sita, cjedila ili supljače odgovaraju vrlo dobro svrsi, dađu se veoma lahko čistiti, a nisu skupi. Mogu se nabaviti od Ad. Pollaka, i od A. Phanhaasera u Beču. No, opetujemo, gusto sito od strune ili platnene krpe odgovara vrlo dobro svrsi, samo valja pomnjivo čistiti. Vrlo je savjetno prati ga svaku osam dana u toploj lušiji (t. j. vodi u kojoj je kuhao pepeo) ili raztopini od sode. Uzme se na liter vode 20 grama sode. Ovakovo čišćeno sito ili platnena krpa, biti će vavjek zdrava vonja.

B. Nova pitanja.

1. *Od kad okrenula bura otvrdnula mi i more me strašno kurja oka (calli), molim vas, nebi se našo, koji od naših častnih čitalaca, da mi savjetuje, kako da se kurjih oka oslobodim?*
X-Y - Zadar -

Razne stvari rabe se proti kurjim očim (žuljim), od nekih čuje se hvaliti jedno sredstvo, od drugih drugo a od trećih treće. Sumporni eter (ettere solforico) koji je veoma skup i kojeg u liekarnicam jako preporučuju, odgovara doduše donjekle svrsi, ali je mazanje rečenim eterom posao vehoma dosadan, a što je gore pojave se kurja oka na novo. Korom od limma nepostizava se ni iz daleka svrha. Citronova kiselina od limuna omekša kurje oko, ali ga valja rezati nožem, pa se opet kašnje pojavi. Bunika je takodjer jedno od vrlo rabljenih sredstva. Oguli se koža sa plojke lista, pa se meso lista (mesophyl) položi na kurje oko (callo), onoga omekša, pa se trvenjem sav izmrvi. Nu bunika ima dvie mane, prva je da smrdi jako, a druga da neizčupa kurje oko do korjena; pojavi se do mala na novo. D. r. T. koji je dugo trpio po kurjim očima, kojeg je dapače svijet rad toga šantavim držao, lišio se svih kurjih oka na sasvim jednostavni način. Njemu je d. r. B. savjetovao lišće od bršljana. Zelenu listu od bršljana odkine se petlja, pa se donjim licem postavi na kurje oko. — Da priljubi oku valja iz prvine ili privezati list, ili da ga bičva drži. U 24 sata priljubi list sasvim; pusti se tako, kakova 2 ili 3 dana, pa se onda digne. Kurje oko, koje je bilo pod listom mrvi se, kao da je mokar kruh ili pregnjilo drvo, reko bi da se je izsolio. Postavi se novi zelen list, a on u 3 ili 4 dana razjede kurje oko do korjena, a nastavi li se dalje razjede mu i korjen, te se na takovu mjestu više nikad nepojavi kurje oko. Kako vidite bršljan proti kurjen oku prokušali su i savjetuju učeni ljudi, bršljana ima svagdje, te se tih bolih i tog dosada na vehoma jeftin i jednostavan način možete riješiti. Sretno! — g. —

C. Pitanja, koja će se unaprijed riešiti.

2. *Moj konj, prem nema nego 7 godinā znaži se za svakim kretom, a mučno se osuši. Čim pako udje u staju, oblije ga još veća pot, kô da ste ga vodom polili. Što je tomu uzrok? Čim i kako da ga liečim?*
L. M. u D. (Sinj)

Molim vas, izvolite označiti gospodarsku vrijednost pojedinih vrsti djubra, i u kojoj mjeri rabe se po hektaru.

S. V. u L. (Bosna)

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Predplatili su predbrojbu za prošlu god. 1882.

Pomorska Sloga — Kučišće — Duboković V. — Pitve — Sponselli J. — Korčula — Vuletić V. — Cetinje — Marin O. D. — Knin — Okružna Oblast — Mostar — Jelavić A. — Budva — Hrvatski Skup — Pučišće — Delin J. — Zlarin — Luetić Marko i Marijan — Župa — Strmić V. — Vrpolje — Letica O. V. — Bast — Miličić I. — Desna — Kančar D. — Dol. Miholjac — Dobrota V. — Skradin — Živković Š. — Zaton — Guječ O. M. — Slivno — Matušić J. — Rim — Mlinar I. — Knin — Burić M. — Srednje Selo — Ntali pl. M. — Dubrovnik — Tripalo d. r. A. — Sinj — Vukić M. — Arbanasi — Cipčić I. — Zadar — Urlić-Ivanović G. — Biograd.

Predplatili su predbrojbu do konca 1883.

Knjižnica učiteljska — Gospić — Novak I. K. — Vrbanj — Braća Bošković — Dubrovnik — Bulić S. — Vranjio — Nar. Čitaonica — Split. — Gosp. Zorić M. z. — Kukljica — Oprostite, ali mi nerazumimo vaše pismo od 16 p. m. Izvolite pisati jasno, jeste li primali list ili ne. — Gosp. Šuran Š. — Tinjan — Neka bude na Vašu, nu samo žurite se i ako vidite gosp. Šurana M., iz Ruskih recitemu, da nas nezaboravi. — Sl. Čitaonica — Delnice — Mirno do konca lipnja t. g. — Sl. Čitaonica — Križevac — Mirno do 1 svibnja t. g.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
fer. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč.
redak. Člčih računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravništvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Siječnja 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Siječnja 1883.

Sva ona gospoda, koja uz opetovane pozive, nisu još namirila
lanjsku predbrojbu, pozivlju se ovim najuljudnije, da izvole istu do konca
tekućeg mjeseca podmiriti. Svi dužnici predat će se koncem mjeseca
odvjetniku, da ih sudbano tjera. Badava, o zraku ne može list da
obstoji!

Uprava „Gospodarskoga Poučnika“.

O Zemljištnicim.

Tužba je sa svih strana da su nam polja zanemarena, da nam
je obrt još zelen, a da nam trgovina spava. Uzroci traže se u
neuci, u nemaru i lienosti, koje su našim narodom zavladaile i
gospodare, te koje obustavljaju svaki mar, uništavaju sve plemenite na-
mjere onih, koji su nakloni, da tomu zlu doskoče. Ni, priznati je,
da jedan od uzroka ove biedi, jest nestašica najmoćnijeg i nuždnijeg
činbenika; podpuna nestašica novca (glavnice).

Radšta od nas bježi novac, ako je zemlja bogata prirodnim
blagodatima?

Jer nemožemo da pružimo vjerovniku dovoljna jamstva. Po
postojećim zakonom, nitko nemože, da dade dovoljna, nepobitna
jamstva za svoje nepokretnine; jer nemože da nepobitno dokaže
svoje vlasništvo, niti čim je sva dotična imovina (nepokretnina)
obterećena.

Usljed ovih uzroka, skopćane su zajmom visoke kamate, jer ugovor
zajma, nedajuć vjerovniku dovoljno jamčevine, nastoji on, da osigura
sebe, onim pogodbam kupo-prodaje, koje natjeraju dužnika na pro-
sjački štap.

Traži li tko novca na svoje nepokretnine izvan pokrajine, gdje
ima obilj glavnica uz nizke kamate, dobije vavjek niećan odgovor,
a to jedino s razloga, što nemože da dokaže pravo i nepobitno vla-
stništvo svojih nepokretnina.

Zemljištna novčana društva, koja su tolika blagodat za male
posjednike u drugim pokrajinam, pozamljivanjem novca na bezkrajne
obroke, nemogu da se kod nas udome s razloga što mi nemožemo,
da nepobitno dokažemo vlasništvo naših nepokretnina.

Na temelju postojećih zakona, kupac nemože nikad da dovoljno
razgleda i razpita, ako je prodavalac pravi vlasnik i ako ga je
dovoljno obavjestio o svim teretim, koji leže na dotične nepokretnine,
jer može iz časa na čas, da dodje Petar ili Pavao, te zakonitim
ugovorom (koji je sklopljen puno prije) dokaže svoja prava. Niti za
nepokretninu stečenu na javnoj dražbi uz sudjelovanje suda, nemože
se biti sjegurnim, da se postaje pravim i samim vlasnikom; jer
lahko, da postoji tajna pogodba prodaje, kojom se dokažuje da nije
vlasnikom onaj, rad koga se vodila dražba.

Svim ovim neprilikam staje na put pokrajinski zakon od 10 veljače
1881; kojim se određuje, da se i u Dalmaciju uvedu zemljištnici.

Zemljištnik označuje najvećom točnošću svaku zakonitu imo-
vinu, s njim postaje se mirnim posjednikom svojih nepokretnina;
ogledalo je u kojem se zrcali aktivno i pasivno stanje nepokretne
inovine pojedinog vlasnika. On nam kaže, dali i za koliko nam se
dogovarati o jednoj imovini, sa njezinim prividnim vlasnikom. Kaže
nam svom točnošću ako je imovina založena (ipotekato) ili ako leži
na njoj drugih tereta, te nam olahkočuje tim načinom kolanje ne-
pokretnih imovina, sklapanje zajma uz manje kamate i slična; rie-
čju olahkočuje nam pribavljenje novca; a sa glavnicom u zemlji po-
sljedica je naravna, boljak gospodarskih odnošaja.

Sudovim je povjerena provedba zemljištnika na temelju mjer-
ničkih podataka (kataster). Poznato je dobro, da mjernički podatci
niesu u redu, te je s toga dužnost svakoga nastojati, da se te po-
grješke izprave, da zemljištnici budu na brzo i točno uredjeni. U
„Obljavitelju dalmatinskomu“ javlja se u koje vrijeme uredjivat će
se zemljištnik za stanovitu porezovnu obćinu. Vlasnici zemalja u
dotičnoj obćini dužni su odmah razviditi ako su njihove zemlje
točno izmjerene i označene; u protivnom slučaju razviditi stvar, te
razjasniti sudu točno svaku i o površini i o medjah i o teretih i o
kmetstvu i t. d. Vlasnik je dužan činjenicam dokazati sudu sva
prava na nepokretninu, a to na takav način, da sudu nebude dangu-
be poredanjem i traženjem činjenica. Preporučamo osobito našim
posjednikom, da se za uredjenje svojih zemljištnika brinu, jer nas
osobe vješte stvari uvjeravaju, da se mnogi posjednici neodazivaju
pozivu suda ili da izjavljuju da nepoznaju svoja zemljišta, jer ih igda

PODLISTAK. BIEDE ŽIVOTINJÂ

PO
MIHOVILU LESSONI
PREVEO ZA „GOSP. POUČNIK“ A. B.
VII.

U mortu, gdje žive neizbrojiva množina životinja, puno više no
na zemlji i u zraku, ima ih takovih, koje na prvi pogled jednostavne
i dražestne, kriju sebi sva moguća sredstva smrti.

Pjesnici divili su se pazdaćam (meduse), i prozvahtu ih morska
zvona. U istinu one i nalice zvonu sa bilom, ili bolje još kišobranu.
Lagano se miču, stežuć svoj kišobran sad ravno sad nagnuto; tjelo
im je prozirno i bistro kao čisti vedrac; prisposobljeno je kući
pametna čovjeka, koji pušta, da svak njegov rad vidi i sudi. Kad
tamo, tu se vidi strašnih stvari; na koži (ozgor) tog bistrog tiela
ima sijaset prišta, sa malim uzetom, a u njima je otrovni sok.

Najmanjim dotikom spusti se ta nit i razlije se otrov; jeli
slučajno dodirnula ribu ili drugo živuće biće, onda se nit primi
kože, a otrov prolije po svem tielu, usljed česa gubi životinja snagu,
nemože da se giblje, te postane žrtvom pazdaće. Ni čovjek nemože
se svakim dielom svojeg tiela dotaknuti pazdaće; neki djelovi, ostanu
popareni, kao po krovi i srbe za dugo vremena.

I vlasinice (attiniae) imaju isto svojstvo, koje i pazdaće. Drže se
čvrsto kamenja, nu mogu se kretati; sa njihovim mnogobrojnim

trakovim (tentacoli) koji su uredjeni okruglasto, a koje može životinja
sužiti ili raširiti po volji, hvataju se i truju živuće bića.

U Jadranskom moru ima puno crvenih vlasinica no ima mnogo
više zelenih vrsti. Trakovi u zelenih vlasinica ružičaste su boje.

Druge su pako našarene najmilijim bojem.

Male ribe, raci i druge morske životinje niti nepojme pogibelj
jer vlasinice imaju boju, gibljivost i izgled braka (alga), medj kojimi
one provadjaju svoj život, te prolazeć skakutaju, nit nedvojeć da im
pogibelj prieti kod tog toli bujnog cvieća. Dotaknu se traka vlasinice,
iz tog raztruje ih otrovni sok; a drugi trakovi prikove ih i privežu
kao biesne zmijs da ih pogutaju usta, koja se nalaze usried vienčića
i laticā onog prividnog cvjeta.

U mortu i na zemlji dogodi se mnogim životinjama da budu žive
progutane i da živu u želudcu svojih krvnika za dugo vremena. One
kušaju svako sredstvo da se oslobode, pa mukom i boli koje se
opisat nedadu podlegnu smrti.

U zvierinjacim, kako se još običavaju zvati, daje se zmijsam za
jelo drugih životinja. Kunac metne se u krletci udava (boa) dok ga
udav opazi, podigne glavu, pa ga proguta. Slična što zgadja se svagdan
duž naših rieka, i na obalam naših jezera, gdje naše zmijs gutaju
žabice.

Dostatna su 2 jal 3 sata, da i oveća žrtva prodje kroz usta i
gut, te unidje u želudac. Nu ne teče uvijek stvar tako gladko.

U kirurškiom zavodu u Londonu, gdje je najljepša osteologička
sbirka od svijuh na svijetu, nalazi se kostura jedne zmijs sa kosturićem
miša medj čeljusti. Miš je bio prevelik da podje u gut.

Pije se u jutro na tašće, a u večer kad se je u odru. b) *Za desna.* Iskušalo se, da kadulja djeluje jako blagotvorno na desna, biva da kaduljom postaju desna tvrda, da se meso drži čvrstije zubi. Englezi si svakog jutra nataru desna, sa suhim listom kadulje. c) *Zlođuha.* Ima ih, kojima s raznih uzroka sap zlo vonja, ta duha čestoput je tako smrdljiva, da onesvjesti bližnjega. Proti toj nevolji, ako potiče iz ust, preporučuju čaj iz mlieča i suha kaduljina lišća. Ovim čajem izpiraju se usta 5 do 6 puta na dan. d) *Grlobolja* je dandanašnji jedna od najčešćih bolesti. Dade se liečiti čajem od suha kaduljina lišća, sa medom i octom (kvasinom). Ovim čajem izpira se grlo 10 do 20 puta na dan.

Smrečke t. j. plod od smriečâ (Juniperus communis) blago jede vehoma rado, a u isto doba izvrstan su liek proti nekim bolestim. U smrečkam ima, aetherična ulja, smole, juniperina i sladora. Rabe se kao liek proti zapali žljezdâ, i da se podpomogne probavljanje, osobito kad blago neće da jede. Ovce i ždriebad su lakomi na smrečke, zdriebcu može ili se dati na dan $\frac{1}{2}$ litra. U nekim mjestim peku iz smriečka rakiju, koju krste: *borovička*.

TUMAČENJE SLIKÂ

„Gospodarskoga Poučnika“.

Sve slike iz današnjeg broja (t. j. slika 1, 2, 3, 4 i 5 protumačene su u današnjem članku „O uporabi dropa i drugih vinskih zaostataka“ „6. Rakija ili dropulja“ na strani 2 i 3.

Gospodarske Viesti.

Proračun ministarstva za poljodielstvo za godinu 1883 jest veći od lanjske godine:

	Proračun za 1883	Razlika prama 1882
Potrebe	11,632,327 for. dakle	+ 112,919 for.
Pokriće	10,771,121 „ „	+ 168,595 „
Potankosti proračuna, doniet ćemo u jednome od dojdućih brojeva.		

Namjestništvo prodavati će i lietos Rauschenbächerovih turnja uz 40% popustka; te će zapast 165 f. U tu svrhu obratit se je namjestništvu i priložiti 65 f. a drugih 100 f. uplatit će se rujna za predaje u Splitu. U buduće, doniet ćemo i sliku i potanji opis.

C. K. Dalmatinsko Namjestništvo svojim odpisom Br. 16732-I od 11 prosinca 1882, a koji smo primili dne 18 pronica p. g. javlja nam, da je Tirolsko namjestništvo, obzirom na štete nanešene pevodnjom, i što je blago ostalo bez krme dozvolilo da se u Pasterthalu drži nekoliko izvanrednih pazara (vašara). Ono je opredielilo stvar na sljedeći način:

Dana	15 prosinca	i sječnja	u Lienz.
„ 16 „ „ „	„	„	„ Sillian
„ 18 „ „ „	„	„	„ Bruneck
„ 19 „ „ „	„	„	„ Brixen
„ 19 sječnja „ „	„	„	„ Kiens
„ 20 „ „ „	„	„	„ Brixen

Stvar je udesena tako, da će ovi pazari bi ti onih dana, kada u rečena mjesta dolazi željeznica i druge proвозna sredstva. Tko ima potrebu da nabavi životinje, neka posjeti gorirečene izvanredne pazare.

Gospodin Milutin Savić profesor Poljoprivredne učione u Požarevcu, putuje na račun Srpske vlade po Italiji, da prouči način, kojim tamo tamane trsnu uš (*phylloxera vastatrix*), te da ga eventualno upotrebi u Srbiji, bud se je po mnjenju nekih i tamo pojavila trsna uš.

Nekoliko zastupnikâ na Carevinskome vieću zatražilo je od ministarstva za poljodielstvo, da ustanovi nagradu od 100,000 for. za onoga, koji pronedje lahko i jednostavno sredstvo proti trsnoj uši, i da se još ove godine sastavi državni odbor, koji bi se bavio o sredstvima i mjeram, da se trsna uš dalje ne širi i neuvadja.

SA TRGA

Vino. Trgovina vinom sveudilj driema. Ono malo što se prodaje nemože se ni ubilježiti. Konobe su još većinom pune, a potreba je novca, da se uplati kućarina i zemljarina i da se doteče drugim potrebam. U Šibeniku mu je cijena 7 do 8 for. — Zatonu $6\frac{3}{4}$ do $7\frac{1}{4}$ — Spljetu 8 do $9\frac{1}{2}$ — Šolti 8-9 — Pučišću 5 do $6\frac{1}{2}$ — Vodicam 5 do 6 — Milni i okolici $5\frac{3}{4}$ do $7\frac{1}{2}$ — Kaštelim $7\frac{1}{2}$ do 8 — Bolu $7\frac{1}{2}$ do $9\frac{1}{2}$ — Starigradu $6\frac{1}{2}$ do 8 — Visu $5\frac{1}{2}$ do $7\frac{1}{2}$ — Hvaru $5\frac{1}{4}$ do $7\frac{3}{4}$ — Vrbanju 7 do $7\frac{1}{2}$ crno, a žutina po 5 do $5\frac{1}{2}$ f. barilo.

Ulje. Novo po 25 i $25\frac{1}{2}$ staro po 23 i 24 f. barilo.
Sala i slanina po 75 do 105 f. 100 kilograma.
Pšenica po 9 do $10\frac{1}{2}$ f. M. C.
Raž po $7\frac{1}{2}$ do $8\frac{1}{2}$ f. M. C.
Ječam po 7 f. i 80 novč. do 10 f. i 30 novč. M. C.
Buhač po 35 do 70 f. M. C.
Kukuruz po 6 f. i 30 novč. do $6\frac{1}{2}$ f. M. C.
Rogači po $8\frac{1}{2}$ do $9\frac{1}{2}$ f. M. C.
Loj po 25 do 45 f. M. C.
Lovorikovo lišće po 7 do 10 f. M. C.
Ruj po 5 f. i 75 novč. do $6\frac{1}{4}$ f. M. C.
Med po 18 do 25 f. M. C.
Katran po 11 do 12 i do 14 f. M. C.
Kože (volovje) po 70 do 100 f. stotina komada, a janjeće po 50 do 95 f. 100 komada.
Jaja po $2\frac{1}{4}$ do 4 f. 100 komada.
Bojama po 50 do 77 f. M. C. i traže se.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

95. *Kako se najbolje čisti mlieko? Koje je orudje najprikladnije u tu svrhu?* S. L. u V. (Planina)

Dobre mliekarice ili mliekari, koji pomnjom muzu mlieko, nevide u njemu nikad, nikakove nečisti. Nu, bilo jer krava jali ovca makne repom, bilo jer digne nogu, bilo s kojeg trećeg razloga nalazi se vavjek u mlieku ili dlaka ili koja druga nečist. Obično biva, da se mlieko procjedjuje kroz jednostruku ili dvostruku platnenu krpku. Tko procjedjuje mlieko kroz platnenu krpku, valja da istu svakog dana vrlo dobro izpere, bud se inače usmrđi, i svoju hrdjavu duhu priobči mlieku, jer ostane na njoj vavjek nešto i sirnine i maslaca, a ovi se djelovanjem zraka i topline raztvore. U mnogim mjestim običaj je procjedjvati mlieko kroz gusto sito od konjske strune, poput onih za brašno, i taj je način bolji, jer se sito daje laglje čistiti, a strune se opet nehvača lahko ni sirnina ni maslac. Ovakovo sito možete si sam napraviti, a čim vam bude gušće, tim će bolje odgovoriti svrsi. Gdje se tjera mliekarstvo na veliko, a i kod manjih gospodara u naprednijim zemljama rabi se limeno cjedilo t. j. sito od žice (takozvane besemeheve kovine), pa na njemu procjedjivaju mlieko; neki drugi imaju sita poput supljače, naime limena ploča puna sitnih luknja. Ova limena sita, cjedila ili supljače odgovaraju vrlo dobro svrsi, dadu se veoma lahko čistiti, a nisu skupi. Mogu se nabaviti od Ad. Pollaka, i od A. Phanhaasera u Beču. No, opetujemo, gusto sito od strune ili platnene krpe odgovara vrlo dobro svrsi, samo valja pomnjivo čistiti. Vrlo je savjetno prati ga svaku osam dana u toploj lušiji (t. j. vodi u kojoj je kuhao pepeo) ili raztopini od sode. Uzme se na litar vode 20 grama sode. Ovakovo čišćeno sito ili platnena krpa, biti će vavjek zdrava vonja.

B. Nova pitanja.

1. *Od kad okrenula bura otvrdnula mi i more me strašno kurja oka (calli), molim vas, nebi se našo, koji od naših častnih čitalaca, da mi savjetuje, kako da se kurjih oka oslobodim?* X-Y - Zadar -

Razne stvari rabe se proti kurjim očim (žuljim), od nekih čuje se hvaliti jedno sredstvo, od drugih drugo a od trećih treće. Sumporni eter (ettère solforico) koji je veoma skup i kojeg u liekarnicam jako preporučuju, odgovara doduše donjekle svrsi, ali je mazanje rečenim eterom posao vehoma dosadan, a što je gore pojave se kurja oka na novo. Korom od limma nepostizava se ni iz daleka svrha. Citronova kiselina od limuna omekša kurje oko, ali ga valja rezati nožem, pa se opet kašnje pojavi. Bunika je takodjer jedno od vrlo rabljenih sredstva. Oguli se koža sa plojke lista, pa se meso lista (mesophyl) položi na kurje oko (callo), ono ga omekša, pa se trvenjem sav izmrvi. Nu bunika ima dvie mane, prva je da smrdi jako, a druga da neizčupa kurje oko do korjena; pojavi se do mala na novo. D.r T. koji je dugo trpio po kurjim očima, kojeg je dapače svet rad toga šantavim držao, lišio se svih kurjih oka na sasvim jednostavni način. Njemu je d.r B. savjetovao lišće od bršljana. Zelenu listu od bršljana odkine se petlja, pa se donjim licem postavi na kurje oko. — Da priljubi oku valja iz prvine ili privezati list, ili da ga bičva drži. U 24 sata priljubi list sasvim; pusti se tako, kakova 2 ili 3 dana, pa se onda digne. Kurje oko, koje je bilo pod listom mrvi se, kao da je mokar kruh ili pregnjilo drvo, reko bi da se je izsolio. Postavi se novi zelen list, a on u 3 ili 4 dana razjede kurje oko do korjena, a nastavi li se dalje razjede mu i korjen, te se na takovu mjestu više nikad nepojavi kurje oko. Kako vidite bršljan proti kurjen oku prokušali su i savjetuju učeni ljudi, bršljava ima svagdje, te se tih bolih i tog dosada na vehoma jeftin i jednostavan način možete riješiti. Sretno! — g. —

C. Pitanja, koja će se unaprijed riješiti.

2. *Moj konj, prem nema nego 7 godina znači se za svakim kretom, a mučno se osuši. Čim pako udje u staju, oblije ga još veća pot, kô da ste ga vodom polili. Što je tomu uzrok? Čim i kako da ga liečim?* L. M. u D. (Sinj)

Molim vas, izvolite označiti gospodarsku vrijednost pojedinih vrsti djubra, i u kojoj mjeri rabe se po hektaru.

S. V. u L. (Bosna)

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Predplatili su predbrojbu za prošlu god. 1882.

Pomorska Sloga — Kučišće — Duboković V. — Pitve — Sponselli J. — Korčula — Vuletić V. — Cetinje — Marin O. D. — Knin — Okružna Oblast — Mostar — Jelavić A. — Budva — Hrvatski Skup — Pučišće — Delfin J. — Zlarin — Luetić Marko — Marijan — Župa — Strmić V. — Vrpolje — Letica O. V. — Bast — Miličić I. — Desna — Kaničar D. — Dol. Miholjac — Dobrota V. — Skradin — Živković Š. — Zaton — Gaječ O. M. — Slivno — Matusić J. — Rim — Mlinar I. — Knin — Barić M. — Srednje Selo — Natali pl. M. — Dubrovnik — Tripalo d.r A. — Sinj — Vukić M. — Arbanasi — Cipčić I. — Zadar — Urlić-Ivanović G. — Biograd.

Predplatili su predbrojbu do konca 1883.

Knjižnica učiteljska — Gospić — Novak I. K. — Vrbanj — Braća Bošković — Dubrovnik — Bulić S. — Vranjic — Nar. Čitaonica — Split. — Gosp. Zorić M. ž. — Kukljice — Oprostite, ali mi nerazumimo vaša pismo od 16 p. m. Izvolite pisati jasno, jeste li primili list ili ne. — Gosp. Šuran Š. — Tinjan — Neka bude na Vašu, nu samo žarite se i ako vidite gosp. Šurana M., iz Russih recitemu, da nas nezaboravi. — Sl. Čitaonica — Delnice — Mirno do konca lipnja t. g. — Sl. Čitaonica — Križevac — Mirno do 1 svibnja t. g.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
fer. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Čičić računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravništvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obavezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Sječnja 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Sječnja 1883.

Sva ona gospoda, koja uz opetovane pozive, nisu još namirila
lanjsku predbrojbu, pozivlju se ovim najuljudnije, da izvole istu do konca
tekućeg mjeseca podmiriti. Svi dužnici predat će se koncem mjeseca
odvjetniku, da ih sudbeno tjera. Badava, o zraku ne može list da
obstoji!

Uprava „Gospodarskoga Poučnika“.

O Zemljištnicim.

Tužba je sa svih strana da su nam polja zanemarena, da nam
je obrt još zelen, a da nam trgovina spava. Uzroci traže se u
neuci, u nemaru i lienosti, koje su našim narodom zavladaile i
gospodare, te koje obustavljaju svaki mar, uništavaju sve plemenite na-
mjere onih, koji su nakloni, da tomu zlu doskoče. Nu, priznati je,
da jedan od uzroka ove biedi, jest nestašica najmoćnijeg i nuždnijeg
činbenika; podpuna nestašica novca (glavnice).

Radšta od nas bježi novac, ako je zemlja bogata prirodnim
blagodatima?

Jer nemožemo da pružimo vjerovniku dovoljna jamstva. Po
postojećim zakonom, nitko nemože, da dade dovoljna, nepobitna
jamstva za svoje nepokretnine; jer nemože da nepobitno dokaže
svoje vlasništvo, niti čim je sva dotična imovina (nepokretnina)
obterećena.

Usljed ovih uzroka, skopćane su zajmom visoke kamate, jer ugovor
zajma, nedajuć vjerovniku dovoljno jamčevine, nastoji on, da osjigura
sebe, onim pogodban kupu-prodaje, koje natjeraju dužnika na pro-
sjački štap.

Traži li tko novca na svoje nepokretnine izvan pokrajine, gdje
ima obilj glavnica uz nizke kamate, dobije vavjek niećan odgovor,
a to jedino s razloga, što nemože da dokaže pravo i nepobitno vla-
stništvo svojih nepokretnina.

Zemljištna novčana društva, koja su tolika blagodat za male
posjednike u drugim pokrajinam, pozamljivanjem novca na bezkrajne
obroke, nemogu da se kod nas udome s razloga što mi nemožemo,
da nepobitno dokažemo vlasništvo naših nepokretnina.

Na temelju postojećih zakona, kupac nemože nikad da dovoljno
razgleda i raspita, ako je prodavalac pravi vlasnik i ako ga je
dovoljno obavjestio o svim teretim, koji leže na dotične nepokretnine,
jer može iz časa na čas, da dodje Petar ili Pavao, te zakonitim
ugovorom (koji je sklopljen puno prije) dokaže svoja prava. Niti za
nepokretninu stečenu na javnoj dražbi uz sudjelovanje suda, nemože
se biti sjegurnim, da se postaje pravim i samim vlasnikom; jer
lahko, da postoji tajna pogodba prodaje, kojom se dokazuje da nije
vlasnikom onaj, rad koga se vodila dražba.

Svim ovim neprilikam staje na put pokrajinski zakon od 10 veljače
1881; kojim se određuje, da se i u Dalmaciju uvedu zemljištnici.

Zemljištnik označuje najvećom točnošću svaku zakonitu imo-
vinu, s njim postaje se mirnim posjednikom svojih nepokretnina;
ogledalo je u kojem se zrcali aktivno i pasivno stanje nepokretne
imovine pojedinog vlasnika. On nam kaže, dali i za koliko nam se
dogovarati o jednoj imovini, sa njezinim prividnim vlasnikom. Kaže
nam svom točnošću ako je imovina založena (ipotecato) ili ako leži
na njoj drugih tereta, te nam olahkočuje tim načinom kolanje ne-
pokretnih imovina, sklapanje zajma uz manje kamate i slična; rie-
čju olahkočuje nam pribavljenje novca; a sa glavnicom u zemlji po-
sljedica je naravna, boljak gospodarskih odnošaja.

Sudovim je povjerena provedba zemljištnika na temelju mjer-
ničkih podataka (kataster). Poznato je dobro, da mjernički podatci
niesu u redu, te je s toga dužnost svakoga nastojati, da se te po-
grješke izprave, da zemljištnici budu na brzo i točno uredjeni. U
„Obljavitelju dalmatinskomu“ javlja se u koje vrijeme uredjivat će
se zemljištnik za stanovitu porezovnu občinu. Vlasnici zemalja u
dotičnoj obćini dužni su odmah razviditi ako su njihove zemlje
točno izmjerene i označene; u protivnom slučaju razviditi stvar, te
razjasniti sudu točno svaku i o površini i o medjah i o teretih i o
kmetstvu i t. d. Vlasnik je dužan činjenicam dokazati sudu sva
prava na nepokretninu, a to na takav način, da sudu nebude dangu-
be poredanjem i traženjem činjenica. Preporučamo osobito našim
posjednikom, da se za uredjenje svojih zemljištnika brinu, jer nas
osobe vješte stvari uvjeravaju, da se mnogi posjednici neodazivaju
pozivu suda ili da izjavljuju da nepoznaju svoja zemljišta, jer ih igda

PODLISTAK. BIEDE ŽIVOTINJÂ

PO
MIHOVILU LESSONI
PREVEO ZA „GOSP. POUČNIK“ A. B.
VII.

U moru, gdje žive neizbrojiva množina životinja, puno više no
na zemlji i u zraku, ima ih takovih, koje na prvi pogled jednostavne
i dražestne, kriju na sebi sva moguća sredstva smrti.

Pjesnici divili su se pazdačam (meduse), i prozvahtu ih morska
zvona. U istinu one i nalice zvonu sa bilom, ili bolje još kišobranu.
Lagano se miču, stežuć svoj kišobran sad ravno sad nagnuto; tjelo
im je prozirno i bistro kao čisti vedrac; prisposobljeno je kući
pametna čovjeka, koji pušta, da svak njegov rad vidi i sudi. Kad
tamo, tu se vidi strašnih stvari; na koži (ozgor) tog bistrog tiela
ima sijaset prišta, sa malim uzetom, a u njima je otrovni sok.

Najmanjim dotikom spusti se ta nit i razlije se otrov; jeli
slučajno dodirnula ribu ili drugo živoće biće, onda se nit primi
kože, a otrov prolije po svem tielu, usljed česa gubi životinja snagu,
nemože da se giblje, te postane žrtvom pazdače. Ni čovjek nemože
se svakim dielom svojeg tiela dotaknuti pazdače; neki djelovi, ostanu
popareni, kao po krovi i srbe za dugo vremena.

I vlasinice (attiniae) imadu isto svojstvo, koje i pazdače. Drže se
čvrsto kamenja, nu mogu se kretati; sa njihovim mnogobrojnim

trakovim (tentacoli) koji su uredjeni okruglasto, a koje može životinja
sužiti ili raširiti po volji, hvataju se i truju živuća bića.

U Jadranskom moru ima puno crvenih vlasinica no ima mnogo
više zelenih vrsti. Trakovi u zelenih vlasinica ružičaste su boje.

Druge su pako našarene najmilijim bojem.

Male ribe, raci i druge morske životinje niti nepojme pogibelj
jer vlasinice imadu boju, gibljivost i izgled braka (alga), medj kojimi
one provadjaju svoj život, te prolazeć skakutaju, nit nedvojeć da im
pogibelj prieti kod tog toli bujnog cvieća. Dotaknu se traka vlasinice,
iz tog raztruje ih otrovni sok; a drugi trakovi prikove ih i privežu
kao biesne zmijs da ih pogutaju usta, koja se nalaze usried vienčića
i laticā onog prividnog cvieta.

U moru i na zemlji dogodi se mnogim životinjama da budu žive
progutane i da živu u želudcu svojih krvnika za dugo vremena. One
kušaju svako sredstvo da se oslobode, pa mukom i boli koje se
opisat nedadu podlegnu smrti.

U zvierinjacim, kako se još običavaju zvati, daje se zmijsam za
jelo drugih životinja. Kunac metne se u kletci udava (boa) dok ga
udav opazi, podigne glavu, pa ga proguta. Slična što zgadja se svagdan
duž naših rieka, i na obalam naših jezera, gdje naše zmijs gutaju
žabice.

Dostatna su 2 jal 3 sata, da i oveća žrtva prodje kroz usta i
gut, te unidje u želudac. Nu ne teče uvijek stvar tako gladko.

U kirurškiom zavodu u Londonu, gdje je najljepša osteologička
sbirka od svijuh na svijetu, nalazi se kostura jedne zmijs sa kosturićem
miša medj čeljusti. Miš je bio prevelik da podje u gut.

na lice mjesta nisu pregledali; da znadu, da su mjernici drugčije nbi-
lježili, ali da neznadu ni skim medjaše njihove nepokretnine; riečju
neznadu dati nikakvog podatka o svojoj imovini. A šta da učini u
takovu slučaju sudac? Da razmrši ovaj čvor morao bi sudac potra-
komad po komad na lice mjesta, nu na to njega neoblašćuje
jer zakonodavac nije mogao predvidjeti ovoliko nereda. Du-
z svaki pojedini vlastnik, kojemu vlastito dobro na srcu leži
iti se, da sudcu podateci budu što točniji; imao bi na svoje
troškove izaslati nadležno povjerenstvo da njegovu imovinu točno
označi i opredijeli. U protivnom slučaju dogodit će se veoma lahko,
da mnogi zemljištnik neće bit točno izradjen, da će mnogi vlastnik
po koji komad, a i polovicu svoje imovine imat upisano drugomu
na dobru (na tuđe ime); niti će se toga sjetiti dok mu se stvarno
nepokaže manjkom dohodka, da je drugi vlastnik njegove zemlje, a
tada sve nastojanje, da dokaže, da je on pravi vlastnik svoje zemlje,
malo će mu koristiti. Zaplest će se u dugu pravdu, koja će mu i
mozak izsisati, a teško da bude mogao dokazati, da mu zemlja uja-
mljenja; dočim mu je danas lahko uz mali trošak dokazati svoje
vlastništvo. Opetovano preporučamo svima, neka uznastoje, da sudu
predoče sve činjenice i druge dokaznice svoga vlasništva, jer tko
iz pravde kriv nije živ, a tko prav nije zdrav. V.

O UPORABI DROPA

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

(Sliedi. Vidi broj 1)

Jer se pri pečenju običnim kotlim jako često događa, da zagori
drop po dno, i jer gdje se na veliko peče dropulja, mnogo se dan-
gubi punenjem i izpraznivanjem, stali su učeni i napredni gospo-
dari peći rakiju pomoću pare, a takovim orudjem i načinom, da se
neprestano radi.

Biva, da se u pose-
bnu kotlu kuha voda, pa
se osobitom ciev dov-
dja topla para, do drve-
nih badnja, u kojima se
nalazi drop iz kojeg se
peče rakija. Jedan takav
stroj za prekapljivanje
pomoću pare vidi se na
slici 6 strana 2, a u po-
rezu, na slici 7 strana
3. Gradi ih gosp. Vil.
Neukomma Sinovi u Vr-
šecu u Ugarskoj, a jame
od 5 do 6 hektolitara.

Ovaj stroj sastoji
se iz tri badnja: I, II, III.
Kroz vrata *F, F, F*, na-
pune se badnji u koje
dolazi para kroz ciev *H*.
(slika 6 i 7). Prekuhani
drop vodi se kroz vrata
G (slika 7). Oduškom
(obustavom, ventil) *J, J*,
J i zapipkom *a* i *a'* uva-
dja se para u pojedini
badanj po volji. Ovo je
stvar veoma shodna, jer dok jedan badanj radi, može se drugi či-
stiti. Iz badnja ide prekapina u taložiste *A*, gdje se malo izčisti;
a iz taložista kroz zdjele *B, B, B*, u hladilo *C*. U zdjelam *B, B, B*,
takodjer izčisti se dropulja. Iz hladila ide vinovica u bačvicu *D*. Na
tom putu, t. j. kad vinovica ostavlja hladilo, imade žestomjer (alco-
holmeter) *E* (slika 6), koji kaže žestinu vinovice. Sa ciev *M* uva-
djaše studena voda u hladilo. Ondje gdje ciev vlaži, u hladilo imade
zapipak *b* kojim se daje urediti pristup vode. Ona studena voda
ugrije se hladci pare; pa jer se toplija voda na površju drži, i jer na
površju imade udvozna ciev *N*, ide ta voda kroz tu ciev na zdiele
B, B, B, a kroz žljebac *n* prelazi iz jedne na drugu, hladi koliko može,
pa onda kroz najdolnji žljebac *n* odliče i izlijeva se u podstavljenu
vidricu. Drenja, koja se sakupi u taložistu *A*, kroz zapipak *d*, odtoči
se u badanj III, a kad se je u jednom badnju prestalo peći, onda
se otvori zapipak *K* i pusti, da unutra nalazeća se drenja odtoči kroz
ciev *L*. Zapipci *c* koji se na svakom badnju vide, služe radi kušnje,
ako još drže vinovične pare iz dropa. Biva naime, da se u malom
hladilu ohladi malo pare, koja kroz *c* izidje, pa se kuša žestomjerom,
koliko je jaka.

Badnji su od hrastovine (dubovine) a nepropustni su.

Pomoću pare peče se rakija na sliedeći način. Sva tri badnja
(I, II, III) napune se kroz vrata *F* dropom; kad su puni zatvore se
vrata i svi zapipci, a otvori se samo ciev *H* koja dovodi paru. U
isti par otvore se zapipci *a* na badnju I i *a* na badnju II, pa odu-
škom *J* od badnja I uvede se unj para. Parom ugrije se drop do vri-
nja. Vinovične pare, koje se razviju iz ugrijana dropa u ovom badnju
vode se kroz ciev u badanj II. Da pare uzmognu prolaziti kroza
ciev otvori se zapipak *a'* na badnju I. U badnju II ugrije se drop
ovom uvedenom vinovičnom parom, pa se iz njega dižu, jače, čistije
vinovične pare. Otvori se zapipak *a* na badnju II, pa se vode te
vinovične pare uzdužnom ciev u taložiste *A*; kroz zdjele čiste se
(rectificira) vinovične pare, pa kroz hladilo sakuplja se vinovica kao
tekućina u bačvici *D*.

Čim je mrzlija voda u hladilu, tim je jača rakija i protivno,
pritok vode uredi se zapipkom *b*.

Biva obično da drop kuha jednu uru; i to vrijeme je dostatno
da se izhlapi sva vinovica, nu gospodar dužan je uvjerit se, ako u
pari ima još vinovice. U tu svrhu kroz zapipak *c*, izvadi malo pare

iz badnja I i prokuša njezinu žestinu, te u slučaju, na primjer da u toj
pari nema više žeste, onda se zatvori na badnju I odušak *J* i zapi-
pak *a'*, a na badnju II zapipak *a*; u istodoba otvori se *a* na badnju
III, a na badnju II zapipak *a'* i odušak *J*. Ovim načinom osamio
se badanj I, i on za čas neradi, dočim radi badanj II i III. Iz bad-
nja I izvadi se prekuhani drop, kroz vrata *G*, pa se izčisti i zatvori na
novo vrata, pa na novo zaspe se u badanj dropa kroz vrata *F*. Za uru
vremena kuha badanj II i III, a onda se kuša na zapipak *c*, pa
se osami badanj II, a spoji I i III i t. d. Ovako postupajuć rade va-
vijek 2 badnja. Ovim načinom prištedi se jako na gorivo i na vrijeme.
H. W. Dahlen tvrdi, da se u 12 sati može izpeći 4450 do 8960 litara,
a da su pri tom vavijek zaposlena 2 radnika punjenjem i praznjenjem.

Ovakovih kotala ima na jednom samom badnju, a ima ih takodjer
napravljenih na takav način, da se može peći vinovica pomoću pare
ili pak u kotlu izravnim djelovanjem vatre. Jedan takav kotao pred-
stavlja naša slika 8 na strani 4. (Sliedi).

O uzgoju teladi.

Mi posvećujemo malo pomnje živinogojstvu u obće, nu najmanja
nam je briga govedarstvo i ovčarstvo. Goveda oplodjuju se po volji,
tele se, telad raste i sve to nekim načinom, koji se nemože ozna-
čiti, a koji se opaza u nazadku našeg govedarstva. Naše je govedar-
stvo tako spalo, da još malo pa nećemo imati goveda, već okrzlja-
vena, patuljasta blaga, koje naliči govedu.

Svemu veoma leži uzrok u nemaru i nepomnji za uzgoja.
Napredniji narodi, krute razvitak svoje marve pomnijim okom,
te se brinu za nov narastaj, još prije začeca. Oni znadu za koju će
svrhu služiti novaređjenec, pa traže za njega takove roditelje, koji
se odlikuju onim svojstvima, kojim žele da se ističe njihovo blago.

Kad je krava naskočena i oplodjena, odmah ju njeguju bolje;
hrane boljom hranom i obilnije, jer znadu da joj nije samo sebe
hraniti, već i čedo svoje, koje u utrobi nosi. Čuvaju je od udarca,
od prehlade, od nadima i od svih onih drugih stvari, koje bi mo-
gle njezino zdravlje ili ono zametka poremetiti. Osobito gledaju da
neizvrgne (izbaci, izbije, abortira), jer izbijeli je-
dnoč, lahko da se ta ne-
volja pojavi za svake
bredjosti.

Bredjost krave traje
obično 285 dana, nu to-
liko put produži se do
220 dana. Obično računa
se da od začeca do tele-
nja prodje 9 mjeseci. O-
telili se krava prije 230
dana svoje bredjosti, onda
je takovo tele mrtvo; za
230 dana dolazi živo na
svjet, i daje se uz malo
pomnje uzgojiti.

Dobar gospodar mora
da prati svojim okom te-
lenje; dok se pojave boli,
neka stoji na oprezu. Ako
je telenje pravilno, onda
netreba nikakove pomoći,
nu često put biva da se
tele pokaže nepravilno,
pa nemože na polje; u
takovu slučaju hoće se

pomoći, jer inače, propade i krava i tele.

Za naravskog poroda prekine se pupkov tračak (crievo) samo;
no bivo toliko put da nepukne. U takovu slučaju prestriže se noži-
cam za pedalj od telećeg trbuha, pa se zauzla, a ono što ostane iz-
pod uzla odstriže se. Tele podstavi se odmah materi da ga obliže. Kod
naravskog uzgoja t. j. gdje tele sisa majku, pruži se telicić sisa;
dok može da stoji na nogam. Ako se napaja, onda mu se nedade
sisa, već odstrani u posebni odjel.

Običniji, priručniji i naravski je prvi način, naime, da tele samo
sisa, a prouzrokuje manje dangube. Prvim mliekom, naime, tako-
zvanim surim mliekom (colostrum) izčisti se tele od onih izmetina
(meconium), koje je zadržao u sebi dok je bio u utrobi matere.

Neki imadu običaj izmisti suro mlieko i posoliti ga, da ga tele
neizsisa, jer su uvjereni da mu udi. Tko to čini, zlo čini. Kako je
već rečeno, suro mlieko djeluje u teletu kao pročist, liši ga onih
izmetina, koje mogu biti uzrokom raznih bolesti, a kriepi mu že-
ludac, i draži ga na probavljjanje.

Naravska hrana za tele jest mlieko i celi uzgoj za njegove
mladosti osniva se na mlieku.

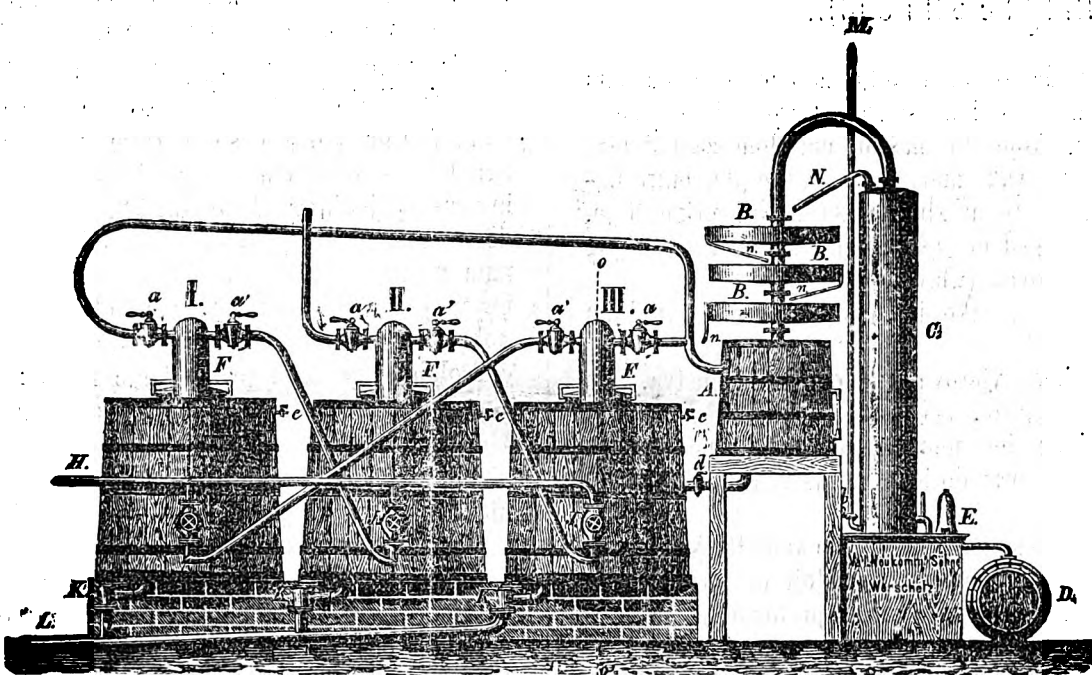
Neko pripušta tele samo tri puta na dan k majci da se nasisa,
drugi ga drže majkom, te sisa kada ga je volja.

Ovim zadnjim načinom izloženo je tele pogibelji, da mati ili
koja druga krava ozledi, ili kad legne da ga sgnjeđi; a tele sav dan
kraj majke igra se vavjek sisom, pa ju draži jako. Takovo tele,
toliko se put igra samo, a ne sisa, pa trpi on gladom, a majci na-
vali mlieko, i prouzroči zapalu vimena.

Drugi način je teže izvediv, i lahko, gdje ima puno teladi, da
se jedno ili drugo tele zaboravi. Biva obično, da se tele 3, 4 do 5
puta pripušta majci; paziti je pri tom da tele sve mlieko iz vimena
izsisa; ono što zaostane valja izmisti. Nu ovaj način je puno zdra-
viji za tele, a i prikladniji za kravu; ovakim uzgojem teladi, doji
krava za više vremena.

Kroz prvih 5 nedjelja su 10 kilograma mlika na dan priraste
tele u težini za 1 kilogram na dan.

Obično tri nedjelje po porodu, nedostize majcino mlieko da
nasiti tele, izuzam slučaj ako je krava od onih, koje baš obilno
doje. Da se tomu doskoči, daje se telicu poparen mlekinja ili
plievi ili krupno sameljena brašna ili se pak popari malo dobrog a



Slika 6. Stroj za prekapljivanje rakije.

izlječkanog siena sa nešto topla mlika od koje druge krave. Ovako jelo valja da je jako žitko; tako rekuć vodeno.

Izprvine tele neće da pije, nu vješt marvogojac zabije mu gubicu (čunku) u tekućinu, a savije prst pod jezik u ustim, pa onda tele odmah loče. Ovu dopunujuću hranu, daje se tetiicu prije sisanja; a to s razloga da ju laglje prima kad je gladniji, i da nemuči mater kad nestane mlika vječnim udaranjem o vime.

Neki običavaju kroz ovo isto vrijeme podastirati tetiicu dobre fine otove. Tele se u početku igra sienom, no košnje priuči se malo po malo, pa ga jede.

Na ovaj način uzgojeno tele sisa 5 do 6 nedjelja, bez da mu zdravlju neudi; nu, pita li se samim mliekom, tad mu se slabo razvije burog, a mali burog, mora svakako da bude zaprjemkom za njegov dalji razvitak. Telad za mesnicu sisa samo 3 do 4 nedjelje.

Telad odbije se ili naglo t. j. na jedanput; ili malo po malo.

Boljega je odbiti malo po malo, nego na jedanput; pripušta se redje k majci, daje mu se studena mlika, razne hrane, te se ovako postupajuć postepeno odbije. Tko naglo odbije valja da bude veoma oprezan, da se ne trpi ni mater, ni tele. Tele odalečiti je barem tako daleko, da do njega nedopire plač i jauk majke. Tele se brzo raztreše i zaboravi majku, osobito ako je u društvu druge teladi. Da neosjeti prelaz iz mlika na čvrstu hranu, davati mu je izprvine počesće studena mlika, a hranu priredjivati kako što je gori navedeno. Krava muze se iz početka u onaj isti čas, kada je sisalo tele; ovim načinom zaprieči se da krava prisuši; dapače doji obilnije.

Kod nas gdje je paša obični put za goveda, biti će u prilog, ako se telenje uredi proliećem, jer će se na paši odbiti veoma lahko i dapače, neće to ni majka ni tele osjetiti. (Sliedi).

SVAŠTICE.

Kako da napraviš stakleni liepak. U kući razbije se često ili perhar ili tanjur, plitica ili koja druga porcelanska posuda, pa te duša boli baciti ju. Dade se priliepti, komad s komadom pomoću liepka, kojeg ti svak može kod kuće napraviti od kamenica (ostriga) i bjelanca od jaja. Dva ili tri komada (lupine) ostrige izgore se dobro na žarkoj vatri; biva sve dotlen, dok se sole ili kako što se reče pretvore u vapno. Kad se ohlade, iztuku se i smrve u sitni prašak, pa onda se taj prašak umiesi čistim i zdravim bjelancem od jaja. Tiesto, koje se dobije jeste liepak; namažu se oboja ruba na razbitom dielu posude, pa se spoje skupa i drže za 5 do 10 minuta. Kroz to vrijeme se liepak osuši i učvrsti, pa je posuda spojena za vjekovječnost.

Ljutika u umoku. Kod nas je ljutika (*allium esculentum*) veoma objubljena; goji se baš na veliko, a malo ju tko znade prirediti u umok. — Evo izvrstan način, koji će svaka naša gazdarica vedomo lahko naučiti. Raztopi se u vodi soli, dok jaje pliva. Polovica ove razsoli, ulije se u večer na izčišćenu ljutiku, da se preko noći u njoj moči. U jutro oko 10 uri, odlije se razsol, provjetri ljutika, pa popodne nalije se ona druga polovica razsoli, da se ljutika opet u njoj 24 ure moči. Sad se uzme 1 litari i 8 decilitara dobre kvasine, metne se u nju nekoliko komada gvozdičke (brocche di garofano) malo papra, lovorikava i ruzmarinova (zumradova) lišća, pa se sve dobro prokuha na vatri. Kad je ocat kukao (ali dok još vrije) metne se unj 1 kilog. ljutike (priredjene na gori navedeni način) da i ona u kvasini kuha za dobrih 5 minuta. Snimi se onda s vatre, pa kad ostine priveže se lonac kartom i krpom. Ovakova ljutika jako je tečna.

Kako da uporabiš smrznute krumpire. Često se put dogodi, da ili s nepomnje ili jer nadodje rano led ili jer slabo zaklonjeni, smrznuti krumpiri. Takovi krumpiri nisu za jelo, a ipak duša te boli toliko blago baciti u djubar. Oni se mogu još rabiti kao hrana za blago, nu valja ih u tu svrhu ukiseliti. Evo kako se postupa. Uzme se isto toliko slame, saša i siena po težini, koliko ima krumpira, pa se to sve izsječka, a krumpir izmrvi. U kamenicu, badanj ili jamu, (koja je u glini izdubljena, pa progorena, dakle nepropustna) zaspe se u slojeve krumpir pomješan sa sječkom, dobro se pritisne, pa zaspe ozgor sloj drvenih pilotina, koji je debeo 10 ili 20 centimetara. Nad pilotinom napravi se sloj iz gline, od iste debljine; nabije se glina dobro, a tako, da se voda lahko ciedi. U posudu ili jamu gdje je krumpir sa sječkom nesmiye da dopire zrak, nit da prodire voda. U nutri nakon par dana uvede se vrienje, te se za 8 dana krumpir ukiseli. Ovako kiseli krumpir sa sječkom priuči se blago u par dana, pa ga kašnje veoma rado jede, tako da se pojedinoj glavi debela zuba može dati 10 do 25 kilograma na dan; razumjeva se pomješan drugom hranom.

Što se radi sada.

U polju izvažati je sada djubar. Gdje se je usljed dugotrajnih povodnja nakupilo naplavne zemlje prientiti ju ondje odklen je raznešena. Popravljati je vododerine, čistiti jarke da voda otiče. Mnogi su radi dugotrajnih kiša zakasnilo ozimom; preko dana, kad radi sunčane vrućine led popusti, može se orati pa zasijati jarinu. Nekim, koji su ozimu pod sami Božić zasijali, usjev stopro tjera, neka ga prevaljaju, da bude klica bolje učvršćena u zemlji, bud inače mrazom lahko da poginu. Na mnogim mjestim, gdje se rano zasijala ozima, usjev je na 20 do 30 centimetara doraso, a bud nema zastora od snjega, lahko je da prozebe, te neće biti s gorega, da se takav usjev ili pokosi ili popase po ovcam. Sad je pripraviti graste za sjetvu duhana i razlieti razblaženu osoku po djetelištu.

Kod kuće. Popraviti orudje, nabaviti novo orudje, prokušati sjeme na klicavost, naručiti ili nabaviti potrebno sjeme povrtna i gospodarskog bilja. Prebaciti žita u hambaru, i pretresti sjeme koje je u zalih, praviti slamnate gužve (povjeća) na privezivanje snopova, pročišćiti sjeme, koje nije izčišćeno, pregledati posoljeno meso

i krmetinu, kao i sahranjene krumpire i repu. Gledaj, da bude u kući sve čisto, a ne zaboravi nuz to izraditi proračun svih potreba za tekuću godinu. Čistiti je i bieliti vrhovinu, i čitati dobre gospodarske knjige.

U podrumu. Sad je skrajno vrijeme pretakanju. Pretače se za vedra dana. Ljetos osobito, jer se trgalo kišom imati je osobita obzira vinom, da se ne pojavizavrelica. Neka ne leži dugo na taložini, a pretočiti je za vedra dana u čisti zdravi sud. Ovogodišnja vina, nemogu se dugo zdrava uzdržati, te ih je potrošiti što prije, a za ovo vrijeme što ostaju u konobi posvetiti jim je osobite pomnje, držati je bačve vavjek dubkom pune, a svako 15 ili 20 danâ mećati je u vino 5 do 14 grama sumporno-kisela vapna (solfato di calce).

U povrtnjaku. Kad vrijeme dopušta prokopati je zemlju; pobri nuti se za potrebiti djubar, prirediti je graste za rano povrće, a koncem mjeseca može se zasijati ločiku (salatu), rani grašak (pisum) i još koje drugo rano povrće. Nabaviti sjeme potrebno.

U voćnjaku. Presadivati je voće, i prirediti potrebno za navrcanje, a koncem mjeseca latiti se klaštrenja. Nije zaboraviti na gamad.

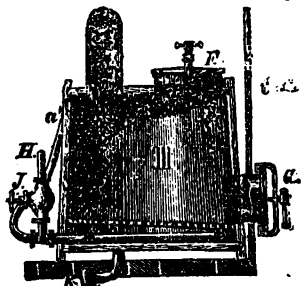
U šumi. Sabirati je omorikove i borove češerike, a sušiti je sve šumsko sjeme, koje se koncem ovog mjeseca može u južnijim predjelim sijati. Tamaniti je gnjezda zarezničkâ, a osobito omorikova pesara.

U vinogradu izvažati se djubar, priredjuje se za novi nasad i sadi se. Prave se povaljenice. Tko sadi mlad sad preporučamo mu da sadi u redove; redomičnom sadnjom dobije svaka bilina jednako prostora. Ljepše je viditi takav vinograd, a dade se laglje i jeftinije obradivati.

U staji. Čuvati je blago od prehlade, da nebude u staji promahe, da blago ima dosta zdrave i sočne hrane i obil vode, a da voda nebude studena. Na bredje krave imati je osobita obzira, da imadu hrane da se neozlede i neprehlade. Pratiti je okom svako telenje, i gdje uztrebuje pomoći je. Muziti je svakog dana u ustanovljeno vrijeme. Telad i junad otjerati je za liepa dana na dvorište, da se naskače. Okaniti se paše, osobito za vlačnih i studenih dana. Još više obzira imati je na ždrične kobile; njima je davati obil zobi, a slame siena samo za koliko treba da zob laglje probave. Blago koje se tovi, držati je u staji tamnoj, davati je obilj hrane u stano-vite opredieljne obroke, a držati je sasvim čisto. Sjajnim ovcam davati je kriepostne hrane; onim koje će se na skoro janjiti prijavu osobito poparene mekinje i plievi. Sad se pripuštaju ovce za lietno janjenje, pa neka se odaberu u tu svrhu dobri i jaki ovnovi.

U kokošnjaku. Kokoši počimlju nesti jaja; neka svaka ima svoje leglo. Sad se pare guske. Sabirati je omladjena jaja radi razplodjivanja.

U pčelnjaku. Zakloniti je ulišta i nastojati je da ostanu mirna. Hraniti je slabe rojeve ili medom ili sladoračom. Zapriečiti je izlet za toplih dana; a nastojati je da se gamad neušulja u ulište i nezanoveta pčelam.



SIKA 7. Stroj za prekaljivanje rakiye (u porezu).

TUMAČENJE SLIKÂ

„Gospodarskoga Poučnika.“

Slike 6, 7 i 8 iz današnjeg broja, raztumačene su u članku „O uporabi dropa“ i t. d.

Gospodarske Viesti.

Usljed odpisa ministarstva trgovine, danom 12 tekućega započele su poštarske štedionice svoje djelovanje. — U Beču N. V. glavom je prisustvovalo prvom poslovanju štedionica poštarskih, i vlastoručno je potpisalo knjigu uložakâ. U malo sat uredi Bečki izdali su 4000 knjižica. Beč s okolicom uloži ukupno u jedan dan 15.205:50 florinâ. — Dne 12 otvorile su se u Dalmaciji štedionice u Zadru, Dubrovniku, Cavtatu i Neumu, jer se kod drugih ureda nisu još činovnici uvježbali.

U obćini Novskoj (Kaštela) ciena je vinu 14 flor. hektolitar, u Lukšiću 15 do 15 1/2, a u Sućurcu po 16 do 17 flor. hektol. Rakija prodaje se 25 do 26 for. hekt.

Poslje toliko dugotrajnih kiša, udarila je napokon bara i studen, te je malo prosušilo. Bilo je i nužde, jer inače pregnjiti je bilo u vodi.

Iz mnogih nam se mjesta tuže da se je za Božić prodavalo krmetine bolestne trichinom. Imale bi se vlasti pobrinuti za obće zdravlje, dati pregledati krmetinu, pa ako je bolestna zabraniti razprodaj.

Jedan od uzrokâ s kojih nam ljetos malo francuskih vinara, leži u tom, što se Ugarska vlada pobrinula svojim agenti, da ih u Magjarsku privuče, odakud se vina uz velike polakšice preko Rieke, parobrodim Magjarskog parobrodarskog društva „Adria“ uvadjaju u Francuzku. I Riečka sliat Laenderbanke, svojim uplivom i nastojanjem pritegla je u Magjarsku nekoliko jakih francuskih tvrka.

A nama će vina na zlo!

Čitamo u „Slobodi“, da je predsjedniku Francuske republike, gosp. Grévy-u, predata osnova, po kojoj bi se imalo ustrojiti u Parizu 20 zavoda za radničku djecu. U svakoj takovoj kući našlo bi krova 500 mužkića i 50 ženskih. Trošak uzdržavanja za pojedina glavu bio bi 60 centima (oko 30 novčića) na dan. Svako izučeno diete koje bi ostavilo takov zavod dobilo bi još na ruku 2500 franaka gotova novca. Liepa osnova, ako je oživotvore!

U Bobovišću prodalo se ova danâ vina po 10, 11, i 11 1/2 for. a ulja novog po 36 for. hektolitar. Ima u Milni još 3000 hek. vina, u Dolnjem Humcu i u Mircim 1000 hekt., a u Bobovišću i Ložišću 1600 hekt. dobra i zdrava vina, nu nema kupaca.

Gosp. prof. G. Kolombatović izdao je novu knjižicu pod naslovom: „Mamiferi, anfibii i t. d. i t. d. che furono catturati nelle acque di Spalato“.

Ova strogo znanstvena knjiga, preporuča se svim prirodoslovcim, samim imenom veleučenog gospodina pisca. I „Čestitarka“ za odraslu mladež od gosp. J. L. Varjačića (Mućnjak u Zagrebu—ciena 40 novč) preporuča se jako svojim sadržajem.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

2. Moj konj, prem nema nego 7 godina, znoji se za svakim kretom, a mučno se osuši. Čim pako udje u staju, oblije ga još veća pot, kô da ste ga vodom polili. Što je tomu uzrok? Čim i kako da ga liečim?

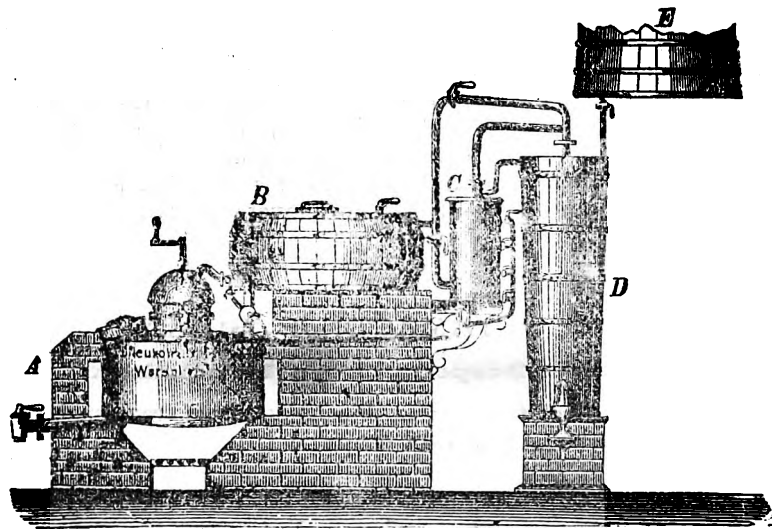
L. M. u D. (Sinj)

Teško je opredjeliti pravi uzrok te mane; obično biva s neopreza, kad se konj prvi put zapregne ili što se naglo na napornu radnju tjera; nu može toj mani ležati uzrok u kojoj unutrašnjosti, osobito bolesti disala ili je pak posljedica zapale pluća, pogrudnice ili neduhe. Gajitelji konja ne drže ništa od takova konja; oni su uvjerenja, one stare poslovice: da u konja koji se lahko poti, žene koja lahko plače i čovjeka koji se lahko kune, nema vjere. Donekle ćete obustaviti pot natiranjem tiela sa slamom. Svaki put kad se konj opoti, dobro i opetovano natirati ga, a ono će se ojačat koža, te će se pot malo po malo ublažit. Koristno je također puno umanjiti mu hranu. Davati konju manje hrane (ali samo malo manje) i promijeniti mu hranu; manje siena i slame; a više zubi. Ako navedena sredstva ostanu bezuspješna, kušajte mješati konju u hrani suhe kadulje slavlje (salvia officinalis) i to po prilici 1/2 do 1 kilograma na dan. Nebude li ni to koristovalo, onda kuhajte čaj od kadulje, pa ga u večer i u jutro zalievajte sa 1/2 litre takova čaja; oстане li i ovo sredstvo bezuspješno, onda se lišite konja, jer trošiti za koje-kakve skupe ljekarije neizplaća se podnipošto.

96. Hoću da sadim vočke, molim Vas, savjetujte me, koje mi je vrsti saditi?

A. P. u M.

Nije moguće nikako točno odgovarati na Vaše pitanje. Valjalo bi znati prije svega hoćete li vi, da gojite voće za stolinu porabu t. j. za trg ili za gospodarsku porabu, a zatim uplivajuće mjestne, zemljišne i podnebnne okolnosti. Kod nas nije se još gojilo voće na toliko, niti takovom pomnjom, da se može sigurnošću reći, ova ili ona vrst najbolje uspijeva u ovom ili onom mjestu uz ove ili one uvjete, a u koliko je nami znato, nisu ti pokušaji ni u drugim naprednijim zemljama još provedeni. Dosad vladao je ponajviše običaj nabaviti si voće iz kojeg gojilca, po njegovom katalogu; kad nas bivalo je obično iz Italije. Neki su izabirali vrsti, koje su u cijeniku



Slika 8. Kotao za pečenje vinovice.

bile označene kao plemenite, a drugi su puštali izbor dotičnom voćaru. Većina tog uvedenog voća izrodila je kod nas; istina je da je tomu mnogo doprinijela nikakova niega, ali svakako to nam je najjasniji i najvjerođostojniji dokaz, da se nedadu stvari iz tudjine uvadjeti sliepo. Ovaj hrdjavi uspjeh za prvih pokušaja uplivao je mnogo na razvitak našeg voćarstva, i ono je baš pravi uzrok da se je kod nas voćarstvo zanemarilo. S' ovih razloga pri novom nasadu voćka, valja biti veoma oprezni, te birati one vrsti, za koje se nekom sigurnosti može utvrditi da će uspjeti, a druge pak gojiti samo kušnje radi, a uspijeju li, onda razploditi ih. Nevalja se zavadjati za dobrim glasom jedne voćke ili za njezinim liepim imenom.

Držite vavjek pred očima sljedeće dvie nepobitne istine:

a) Voćka ma koja bila, naplaćat će se samo onda, ako ona obilno rodi, isto takovim plodom, koji se u okolici ili trgovini traži, i ako vrlo dobro podnosi sve podnebnne i zemljišne uplivajuće okolnosti.

b) Ako su zemljište, položaj, podneblje u prilog njezinu razvitku.

Vrsti voćakâ, koje kod nas dobro uspijevaju jesu: bajama, smokva, trješnja, kruška, praskva, kajsija, višnja, dunja, oskoruša, murva, a samo u nekim predjelima jabuka, ljiva, rogač, groždje, kesten, oras i liešnjak.

Smokvi n. p. nehudi može se reći ništa, izuzmeli se dugotrajna suša, kad je zasadjena na plitku i laku zemljištu. Bajami nehudi također ništa; ona podnaša najveću žegu, niti je to na njoj opaziti. Istina, opare joj gdjekad cviet proljetni mrazovi, nu tome smo donekle sami krivi, jer nenastojimo, da bajama zakasni cvatnjom, dočim je to posao vrlo lahko izvediv, jer kako naprednji voćari savjetuju, zaustavi se prolića za neko vrijeme kolanje sokova, ako se oko voćke nabaca djubra ili slame. Slama ili djubar nedopuštaju da zrak ugrije zemlju, a dok se zemlja do žila neugrije, ne kolaju sokovi.

Kajsije i praskve uspijevaju vrlo dobro, rode obilno, a podnašaju sve neprilike ljetne žege, nu i one, kao i bajama, ako nisu u zaklonjenu položaju, pate za cvatnje po slani. Imade po otočju i po primorju (duž sve obale) tako liepih kajsija i praskva, da bi im se i u Italiji divili, a tekom pak su štogod neopisiva.

Tamo kod vas uspijet će murva i oskoruša, kao i jedna druga voćka.

Kruškam i dunjam nemislimo da bi išlo najbolje. Ove voćke ljube nešto vlažnije podneblje, uzvišeniji položaj i deblju zemlju no što kod nas biva. Nu bud ima vrsti, koje kod nas vrlo dobro odgo-

varaju, mogli bi kušati. Izvrstnih krušaka, ima u Plaži na otoku Hvaru, a tamo su tanke zemlje, a sunčan položaj.

Višnjom i trješnjom, znate sami kako ide. Obilnije no što kod nas rode trješnje i višnje nerode nigdje, a kad promislite da višnja većinom divlje raste, kao trn, a da je nuz to još vavjek izdašna, onda je suvišno o njoj razlagati. Osobito višnjom, kad bi ju se sa malo više pomnje negovalo, moglo bi se tjerati obrt na veliko, a izplaćala bi se vrlo dobro; vidimo bo kako su skupe višnje za neplodnih godina.

Šljiva za vas nije, preveć je toplo za nju, ona uspijeva vrlo dobro u zagorju, gdje su zemlje deblje.

Kesten i oras, ako ga uzgojite iz sjemena kod kuće, a zasadite ga u sjevernu položaju uspijet će; nu za kesten nebi vam mogli jamčiti, premda znamo da u Boki gdje je toplije no kod vas, pa i u Italiji na mnogim mjestim, kao n. p. u Siciliji uspijevaju kesteni vrlo dobro. Bolje će odgovoriti orasi; na otoku Hvaru na tankoj zemlji, u poldnevnu položaju, vide se u nekim vrtovima liepi orasi, i plode obilno.

Za liešnjake neznamo ništa, i snjima kao i sa kestenim, orasim i drugim voćam prave se sada kušnje na pokušalištu u Šibeniku, i jednogodišnji sjemenjaci izgledaju vrlo liepo. Znamo, da u Istri oko Rovinja uspijevaju liešnjaci vrlo dobro, a tamošnje okolnosti, mogle bi se donekle sravniti s vašimi.

Ogroždje i groždje, kao i mušmule (nespole) mislimo da nisu ni za vas ni u obće za Dalmaciju.

Rogač kušajte; na Hvaru, na Visu, Šolti itd. u podnevnu položaju uspijeva vrlo dobro i rodi obilno.

Jabuka nije nipošto za vas, ona neuspijeva dobro nigdje u primorju, ili ako uspijeva rodi jako slabo; nebi vam znali baš s kog uzroka. Na pokušalištu u Šibeniku neke jabuke cvale su jeseni i prolića, a neke jeseni mjesto proljeća, pa jedva jedvice da se je nakon tri godine moglo doznati kako plod izgleda. Ali znamo, da u staroj Republici Poljičkoj i oko Omiša goje jednu vrst jabuke, koja uspijeva vrlo dobro i rodi obilno. Sadite i gojite, samo jake i zdrave voćke, a gledajte da vam pojedine vrsti po mogućnosti dozriju u isti par.

B. Nova pitanja.

4. Molim Vas, kako se najbolje daje bieliti (prati) rubenina?

F. V. u S. (Split).

5. Vino mi je preveć trpkô (stiska) mogu li ga popraviti i kako?

X. u P. (Šibenik).

6. Molim Vas, blagoizvolite kazati mi, koje ulište za pčele jest najbolje.

J. I. u E. (Kistanje).

Najbolja su ulišta Dzierzanova sustava. Takovo ulište predložuje Vam slika 18 iz broja 5 „G. P.“ od god. 1882. I namjestništvo dalmatinsko, daje uz obaljenu cieniu košnicâ Dzierzanova sustava.

7. Rad bi nabaviti bika od 16 mjeseci i kravicu od 14 mjeseci. Molim, koja bi najplemenitija pasmina u našim brdovitim predjelima dobra bila? Gdje bi, i po što bi ih mogao dobiti, u jednom od najbližih mjesta do Bosanske granice?

S. Č. (Var. Vakuf).

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1882.

Gosp. Matušić J. - Rim - Katić E. - Drniš - Čorkalo M. - Tiesno - Čitaonica - Drniš - Čitaonica - Imoski - Čitaonica Srpska - Zadar - Vitić A. - Supetar - Milić J. - Trogir - Grgić A. - Klis - Sorić Š. - Nadin - Vecchiardo P. - Ist - Ostoić M. - Povlje - Bodetić A. - Dračevac - Eškinja A. - Biograd - Maroević F. - Pučišće - Bejanić I. - Vrisnik - Gulin D. - Orebić - Lebedina A. - Mrce - Kristo S. - Kotor - Ivandić O. M. - Ugljane. -

Predplatili su predbrojbu do konca 1883.

Narodna Zora - Komiza - Moretti d.r L. - Trogir - Franetović O. D. - Korčula - Franjola M. - Ložišće - Pučko Hrvatsko Društvo - Supetar - Crnica J. - Gruda - Šimić O. M. - Zaostrog - Banović L. - Čista - Granić M. J. - Muć - Monti d.r L. - Knin - Zemaljska Vlada - Zagreb - Posilović J. - biskup - Senj - Stražimir D. - Zelina - Crnadak G. - Zagreb - Čitaonica - Novi (Vinodol) - Friedl H. - Zadar - Mardešić A. - Komiza - Russi prof. A. - Križevac - Brainović prof. I. - Šibenik - Bujas - K. - Vrlika - Lovrić M. - Zadar - Jurić Š. - Sinj - Ragazini E. - Hvar - Bakarčić J. - Bakar - Staničić O. S. - Brist - Občina - Milna - Vitezić d.r D. - C. k. Namjestništvo - Zadar - Palunko V. - Dubrovnik - Batinić V. - Trstenik - Polić A. - Rieka - Mažuranić A. - Trgov. obrtnička Komora - Zagreb - Pajaković S. - Petrija - Čitaonica Hrvatska - Kastav.

Smirili su predbrojbu za sve prvo polugodište 1883.

Sl. Sloga - Orebić - Slavjanski Dom - Kotor - Perat J. - Kaštel Stari - Zikmundovski F. nadz. šum. - Zadar. -

- Gosp. prevoditelju „Biedi Životinja“ - Mi moramo nekoja sjeći, i s obzira na naše čestne čitatelje. Neke stvari interesantne za učenjake, nezanimaju širju publiku. Zdravo!

- Sl. Sboru red. ml. bosanske - Ostragon - Pristajemo!

- Gospod Maroević F. - Pučišće - Štednja nije netrošiti, nego trošiti dobro i pametno. A boljeg potroška do izabrazbe nema. List uvezan ostao bi vam djelo za uvijek, iz kojeg bi vi kao učitelj, mogli vavjek dobre hrane orpiti.

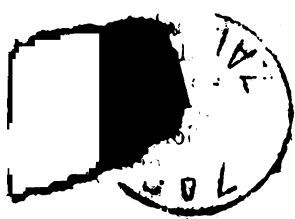
- Gosp. Markov S. - Murter. - Nožice su u popravku. Ištetio ih je najpre, tko je snjimi prvi put klastrio a onaj koji jih je oštrio doistetio ih je. Kad se klastri nevalje nikad nagiujat nožicam, što odskoči pod ošticom dobro dobrim, inače uprieti je rukom a granu, da se prelomi do nožica, ili je odrezati kosirom. Kad se oštire nožice, valja raztaviti ošttricu od tupice.

- Gosp. Granić M. G. i Bošković B. - Nožice su naručene tvornici dne 1 t. m. -

- Gosp. Masović d.r A. - Sinj. Mirno do konca kolovoza 1884. -

- Gosp. Zaharija F. - Grobnik. - Zapitane brojeve odposlali smo još dne 18 prosinca. -

- Gosp. Eškinja Š. - Fil. i Jakov - Su ona 2 f. namirili ste do konca kolovoza 1882.



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Čijič računaju se 3 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavačelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni uređnik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravčijstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 18. Veljača 1883.

Ciena je listu 8 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1. Veljača 1883.

Poljodieliske sgrade.

Jedan od uzroka naših jada i nevolja jesu naši stanovi i naše sgrade. Tko je samo jednoč prošao unakrst Dalmaciju, taj se je uvjerio kakove su i kolike su sgrade, kojima se povjerava glava, marva i plodine. U onim malim, patuljastim i zadušenim kućaricama ili zemunicama, stanuje težak uz marvu, nedielni ga čestoput od staje i brloga, niti ošit. Oni koji su zavirili u one sgrade znadu si odmah razloga čestim pošastnim bolestim, čestoj vatri i čestoj pokvari plodina. Nu, premda je priznati, da u nas i u Ugarskoj biva poljodieliskim sgradam najgore, malo se u ostalom mogu pohvaliti i ostale pokrajine.

Gosp. Barun A. Hohenbruck c. k. predstojnik u ministarstvu za poljodielstvo u Beču, uvidiv tu nevolju, latio se posla u svrhu, da se za svaku pokrajinu izradi posebni nacrt poljodieliskih sgrada, koje da budu jeftine, lahko izvedive, te da sasvim odgovaraju cilju.

Za Dalmaciju preduzeo je stvar gosp. Cipčić današnji c. k. pokrajinski nadzornik poljodielstva i gosp. d.r. Bortolotti c. k. namjernik.

Ministarstvo za poljodielstvo izdalo je koncem lanjske godine njihov nacrt o svom trošku i hvali ga u velike. Ta mala knjižica sadržaje u sebi sve potrebite nacerte (osam u broju) uz dotično obrazloženje hrvatskim i taljanskim jezikom.

Da dodjemo u prilog častnoj našoj gospodi, čitaocim, pobrinuli smo, da im slikovno predložimo neke strane tog nacerta. Naša slika 9 predstavlja nam osnovu (obći nacrt) za sve te sgrade. Na istoj slici brojem 1, označen je prostor za kuhinju, peć (krušnicu) i kotao; brojem 2, označena je jestbenica, 3, 4 i 5 sobe (komore), 6 stube (lietve, skala) k žitnici i k skladištu. Izpod soba u zemlji iskopan je prostor za badnje i tisk, te za podrum (konobu). Brojem 7 označen je zahod (latrina). Na gornjoj strani avlije (dvorišta) nalazi se stan (broj 8), koji je sagradjen na četiri kamenita stupa. Ima tri odjeljenja; gornji odjel do E zatvoren je mostnicam, te služi kao spremna za orudje i strojeve ili pak, da se preko zime zakloni vunad. Na protivnoj strani je gnojiste (djubriste) sa otokom za osoku, do u kamenicu; do djubrista je kotac (broj 10) za svinje. Staje su pak jako liepo nacrtane i poredane. Izmedju volarice za 8 goveda (broj 11) i konjušnice za 2 konja (broj 13), imade sobica

za momka (broj 12) i skala koja vodi na sienište. Predvidjeno je i za slučaj bolesti, te ostaje još na kraju (broj 14) stajica od zalihe. Prednja strana dvorišta ostaje medj sgradam, nu s traga, valja ograditi ili platom ili tarabom ili zidom.

Glavni ulaz je spreda, koji se vidi najljepše na slici 10 strana 3. Ova slika nam predstavlja pročelje (glavni naris), t. j. onaj dio na osnovi označen sa A. B. Slika 11 strana 3 predstavlja nam naris staja.

U knjižici uz dotične nacerte imade točan trebovnik o potrebitom gradivu i o radnjam. Tako n. p. da se gradi po rečenom nacrtu, treba iskopati 502 kubična metra zemlje, a isto ovako točno označene su radje zidarske, teslarske i drvodjelske, pa radje na krovovih, na vratih, na prozorih i t. d.; a gradivo označeno je i proračunano sve do čavla. Ciena ovoj knjižici je samo 30 novčica. Može se dobiti kod svih većih knjižara i preko naše uprave. Mi ju toplo preporučamo svim onim, koji imadu da zidaju novih poljodieliskih grada.

O UPORABI DROPA

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

(Sliedi. Vidi broj 2).

Da se pečenje rakije bolje izplati, proizvajaju napredniji narodi u isto doba i *vinsko ulje*. Vinsko ulje, koje se takodjer zove *oenanthni-aether* sastoji ponajviše iz *aethylaether octylne kiseline* i *caprin kiseline*, a jest onaj osobiti miris, kojim se odlikuje svako naravsko vino. Postaje za vrijeme, po svoj prilici iz tustih (masinih) tvari; čim je toplije za vrijeme, tim razvija se više vinskog ulja. Mirisi po vinu jako i zadušljivo; neugodna je i žestoka teka, netopi se u vodu, a vrije pri 225 do 230° C. Razblažen običnom vodom, sieća na miomiris dišućih vina, s česa rabi se puno kad se priredjuju žestoka vinovična pića, pa u vinu kad je bez mirisa, ili kad se je galliziralo. Vinsko ulje dobiva se dvojakim pečenjem dropa; biva dok se izpekla rakija (dok se je prekapila vinovica) da se što jače ugrija drop sa parom. Znamo da vinsko ulje vre izmedj 225 i 230° C. a rakija 78° C. Nastojat ćemo dakle, da uzdignemo toplinu dropa što brže, da aenanthni aether iz drenje izhlapi lahko i brzo.

Ove pare vinskog ulja i vode u hladilu sguste se u tekućinu isto kao i vinovica. Nu ovo ulje nemieša se odmah vinovicom, već se osobice dobiva. U tu svrhu priredi se osobita posuda koja se spoji na podnožju hladila sa zavojnom cievi, a u ovu posudicu sakuplja se aenanthni aether

PODLISTAK.

BIEDE ŽIVOTINJÂ

PO

MIHOVILU LESSONI

PREVEDO ZA „GOSPODARSKI POUČNIK“ A. B.

VIII.

Mnogobrojne i neopisive su muke što čovjek zadaje životinjama, nu nesljedi zato da životinje nebi trpile nijedne boli, da ih čovjek ne muči. Mnogo nevolja trpe životinje i bez čovjeka. Godinama one slabe, malakša njim snaga, otupi im se orudje, a i podnebeje im čestoput svojom strogošću prouzrokuje novih boli. Mi i nemislamo, u zimi dok se grijemo za čiče zime kod vatre, da mnoga životinja na polju pada žrtvom zime. Druge životinje opet podlegnu ljetnoj žegi. Ciela stada antilopâ koja žive kraj potoka, kad usljed žege i izparine prošuši se potok a trava savene, moraju se za hranom i vodom na daleko seliti. Na tom putu izgine ih dobra polovica.

Ali u naravi najljucje biede životinjâ proiztiču od drugih životinjâ. Strogi zakon hoće, da jedni žive pomoću drugih, a život da se podiže na ruševinam živućih. Ovaj zakon sačinjava baš onaj red, kojem se toli dive filozofi. Jači gule slabijega, a gdje sila ne služi, lukavost pomože. Neizbrojni su načini kojima se napadači groze životu svojih zrtva. Svaki dan i svudje imademo primjerâ pred očima.

Seoska djeca znadu na koji način mravinčeva ličinka lovi mrave i slične zarezničke. Ta maloličinka traži prhu zemlju (pjeskulju), na njoj se udomi. Izdubi si jamicu iza orahove lupine, pa se skrije na dnu i prekrije sitnim pjeskom.

Mrav sljedeć ovaj put, nadje se na rubu takove jamice. Turi nogam po koje zrnce; ovo zrnce je znak za mravinčevu ličinku, jer ona u isti čas uzdigne rub jamice, a mrav preplašen padne u jamicu, odnosno u žvale nezasitne mravinčeve ličinke. Ličinka jednog tvrdokrilca, lovi druge zarezničke na sljedeći način.

Izdubi malu jamicu, jasta oblika, pa svojim tielom zatvori jamicu poput poklopca. Životinjičice, koje tuda prolaze niti neopaze da je tu ponor za nje, jer ona dok očuti šta živućeg na sebi, spusti se na jednoč u jamicu, i potegne na dno svoju žrtvu.

Neki drugi zareznički valja da ličinke, kad ove izvale, hrane sa živim žrtvama. Ako si takove nemogu priškrbiti, onda je red da roditelji žrtvuju sebe svojoj djeci.

Ovaj se slučaj događa zarezniku *cerceris ornata*. *Cerceris* snese jaja u jamici i umre; ali tako valja da bude, eda ličinke koje izvale iz jajeta nadju hranu potrebitu u svom prvom razvitku.

Nu metne li se u jamici do jaja, koji drugi veliki zareznik onda se mati nežrtvuje, već još dalje žive. A i same toliko put navale na ose i šršane, te ih svojim žalcem ubodu izmedj prsiju i stražnjeg diela tiela. Time njim otruju krv, živu, gledaju, osjećaju sve a nemogu da maknu ni krilim ni nogam. U ovakovom stanju čekaju da ličinke provale i da ih žive pojedu.

Nema za sjegurno nikoga koji nije vidio kako se bori muha, kad se uhvati u paučinu. Muha raztužena gleda na svaki način da se razmrši; pa kad izmorena hoće da opočinje, iza trenutka oka eto ti pauk, potegne opet svoju nit, eda se muha opet preplaši, i u borbi čim prije izmori. Samo kad je posve izmorena približi joj se pauk, a da ju radi veće sigurnosti, ovije još bolje. Kad je sva zapredena u paučinu, onda stopro počme da joj sisa sokove.

pomješan sa vodom i vinovicom. Posudicu može si svatko sam napraviti sa punilom (vidi sliku 68 iz broja 16 „G. P.“ od god. 1882).

Napravi se željezni ili drveni stolak, uzme se staklena pirja (lakomica) i staklena zavita ciev pa se pričvrste pomoću pluta o gorirečeno punilo, kako što kaže naša slika 12 na strani 4. Vinsko ulje koje dolazi kroz zavojnu ciev teče u pirju *a*, pa kroz ciev *e* u punilo *b*. Kad je posuda puna, onda kroz ciev *d* iztiče u *c* na polje. Bud je vinsko ulje laglje od vode, ono se sakuplja na površini, stoga iz posude *b*, kroz ciev *d* otiče prije voda. Da ulje prekapljuje, pozna se po jakom mirisu, kojim zadaje tekućina koja izlazi iz zavojne cievi; kad tekućina nemirisi, obustavi se prekapljivanje.

Ali mnogim netreba čista aenanthna aethera, njima je radje da im rakija bude miomirisna poput *cognaca* (konjak). Ti praktični ljudi, dobiju najprije vinsko ulje na gorinavedeni način, pa onda kad peku na novo rakiju, čine da prolazi kroz posudu (slika 12) sa aenanthin aetherom. Tim prolazom protjera vinovica svu vodu iz posude *b*, (slika 12) a raztopi vinsko ulje i primi njegov miris na se. Takova po aenanthnom aetheru miomirisna rakija dvaput je vrijednija od obične rakije, jer nas sieća jako na *cognac*.

(Sliedi).

JEČAM (*Hordeum*).

Njegovanje.

(Sliedi vidi broj 1).

Pomnijim čišćenjem sjemena, i pljevljenjem korovlja, dadu se sve one nametnice iztrjebiti. Proti sadji rabi se vrlo dobrim uspjehom, isto sredstvo, koje se rabi proti snieti. Biva, da se za 10 do 15 sati moči ječam u raztopini od vode i modre galice (vitriulo di rame = cupr. sulf.)

Za 1 hektolitar ječma, uzme se 200 gramā modre galice, koju se raztopi u toliko vode da oblija zrnje. Ovim načinom ubije se zametak sadjina trusja koji se nalazi o plievi i osju.

Kako je već navedeno, korovlje (trane) dušijako ječam ako je usiev riedak. Kod nas opaža se često modrac (*centaurea Cyanus*), mak (*Papaver Rhoeas*), pršunjak (kokoriš = *aethusa cynapium*) biserka (*lithospermum arvense*), gorocvjet (*adonis aestivalis*), poljska gorušica (*sinapis alba* i *s. arvensis*), trizalj (*raphanus raphanistrum*), ovčija bradica (*myosotis intermedia*), žličnica (*cochlearia officinalis*) divlja loboda (*atriplex patula*) itd. Dobrim obradjivanjem i čestim pljevljenjem i čupanjem, dade se korov sasvim izkorieniti.

Nego koliko god štete nanašaju ječmu tajnocvjetne nametnine i korovlje, isto toliko štete, a dapače i više, trpi ječam po zareznicim i životinjama.

Ima ih koje navaljivaju na njegove žile, drugim mili se lišće, vlatja ili vršci, a trećim klasje i zrnje. Najviše štete nanašaju mu ugrizavanjem korienja, *sovičine* ličinke. Preko sve zime hrane se noćju ječmenim žiljem. Za sovicom nezaostaje ni mala *žitarična uš* (*aphis cerealis*) ai uš sama i njezina kukuljica (*nympha*) donasaju ječmu velike štete.

Na lišću pravi nešto štete *grobar* (*Silpha atrata*) i *čvrčić* (*cicada sexnotata*). Vršci i vlatje trpi mnogo sliedećimi zareznicim: po šarenonogoj ličinki *pšenična komarca* (*Chlorops taeniopus*) i ličinki jedne *mahe-svrdlić* (*Chlorops frit*) zvanog Ličinke od dviju vrsti muha nezaostaju ni najmanje za gorinavedenim. Nezna se tko pravi više štete ili ličinka od *Cecidomyia destructor* ili ona od *Cecidomyia tritici*. I ličinka usjevnog crevljca (zabrus gibbus) zna nanieti velika kvara.

Na zrnju i klasju hara često ličinka svrdlića (*Chlorops frit*) i ličinka jedne druge muhe, koju učenjaci zovu *chlorops Herpimii*.

Još je veoma štetna gusjena od žižka (*Tinea granella* i ona od žitnog trljca (*Tinea cerealella*). Mješičar (*Thrips cerealium*) zna često nanieti prilično štete. I kao podpuno razvit zareznik i za njegove preobrazbe nanaša štete. Za navedenim neostaje ni najmanje troskotova sovice (*Hadena basilana*). Ona kao ličinka broti klasje.

Proti ovim štetnim zareznicim nema korenita sredstva. Dobro obradjivati, sijati čisto sjeme, ovo su jedina sredstva kojima se ovoj gamali može donekle na put stati. Ako preotmu mah, tako da je usjev skoro godimice izložen propasti, onda je bolje za nekoliko godina zapustiti gojištu žitarica.

(Sliedi).

SMOKVA (*Ficus carica*).

Jedno od voća, koje bi moglo zauzimati u našem narodnom gospodarstvu mjesto odmah do loze i masline, zanemaruje se danomice, sve više, te jedva jedvice, da se plodom zadovoljava domaćoj potrebi i nešto malo da se daje trgovini.

Uzrok je ovome dielom neuka i neznanje; no, pravi uzrok jest ona kleta grozničavost, koja nas je obuzela, da lomimo i kidamo sve što nam zelena do rupe dodje. U nekim mjestim, a biva osobito u onim gdje smokva najbolje uspeva, postalo je od nekoliko vremena u modi krčiti smokve. Nastavili se ovim putem, ona mjesta će do mala biti željna smokve.

Kad promislimo, da smokva kod nas svudi uspeva; da ona iz karmena i iz suhe vapnene pjeskulje zeba isto dobro, kao iz plodnog naplavnog tla, srdce nam se grozi na ogromne štete, koje si sami sebe nanašamo.

Grčka utjera za svoje smokve godišnjih 15 do 20 milijunā dramā (1 nova drama u zlatu jest mal ne 50 novč.), a to je samo nuzgredni del uz njezino vino, suhve, ulje, naranče itd. — Naše se podneblje mal zlikuje od grčkog, te je smokvi vrlo prijatno, a naše su smokve točnije i finije od grčkih; e pa da se danas sve do krajcare skupa što se za naše izvedene smokve utjera, neznam ima li svega 5000 fio.

Ali ovom smo sami krivi! Imao sam bo prilike vidjeti u Grčkoj kako goje i kako suše smokve. Ne biva ni za dlaku bolje nego kod nas, razlika je samo u tom, da oni vide korist i da se brine za stvar, dočim nas tlači nemar i nehajstvo.

Smokva ima svoju kolievku u Aziji. Od tamo je najprije prenešena u Grčku i u sjevernu Afriku. Iz Grčke prenieli su ju i Italiju. Sva je prilika da smo ju mi dobili iz Italije, jer Plinij napominje, da je u Italiji bilo smokava od prije postanka Rima, no mogli smo ju dobiti i iz Grčke ili po suhu iz Makedonije.

Što ima istinita u stvari jest, da je smokva kod nas poznata od starih vremena, te da nam je danas obično voće.

U Dalmaciji samo računa se danas jedno 40 vrsti smokava, koje se razlikuju medju sobom ili po teku, ili po obliku, ili po dobi kada zdriju. U raznim mjestim krste doduše jednu te istu smokvu raznim imenom, nu to ne upliva ni najmanje na stvar, jer se dobar poznanac odmah orientira

Svakako u korist je gospodara istih, da se mane kršenja smokava, ili baš ako krče, neka krče ona stabla, koja su stara i iznemogla.

Gojiti je samo dvi, tri ili četiri vrsti, a izabirati je pri tom one vrsti, koje obilno i izvrstnim plodom rode.

Posvetiti je više pomnje gojitbi, te ne samo nastojati na svaki način, da se smokva što više razprostire, nasadom mlazi i izbojaka, nego je takodjer oplemenjivati smokve navrćanjem.

Sviralica, prstenenje, razciep to su sve dobri načini navrćanja za smokve. Plemenika uzme se od najbolje domaće vrsti ili od one vrsti, koju se hoće imati. U par godina, dadu se oplemeniti, ili navesti na jednu ili dvie vrsti, svi smokvići.

Nu nije zanemariti ni njegovanje. Klačriti i rezati suhor, zračiti krošnju od suvišnog granja, barem dva puta u godini prekopati, svake četiri godine podju briti, ovo su sve malenkosti, koje ne stoje ni velika truda ni velika troška, a može ih svaki težak izvesti.

Ovako njegovana smokva rodit će obilnije i boljim, točnijim plodom. Nego valja ina plodimati malo više obzira. Nebrati plod ako nije zreo. Doduše za jelo valja brati časak pred zdrielačom, jer se premeke smokva nerači; nu ako je to za jelo, nevalja za sušenje. Smokve koje se suše neka su visanice, neka im je češalj (petlja) savenuo.

Iz početka, neka se raztru smokve osebice, i neka se izlože izravnom djelovanju sunca; kašnje da je toplina i manja, suše se smokve isto. Nu, čim se brže osuše smokve, tim su bolje. Osobito je paziti da daždom nenabreknu; jedno izmočene smokve izgube polovicu svoje vrijdnosti.

Neka se nepritikaju smokve dokle nisu sasvim suhe, jer popucaju, a popucane smokve i razplacuše, male su vrijdnosti. Nije dobro niti mećati ih na stog, sve dok se neostrižu.

I način kojim se šalju smokve u trgovinu, upliva mnogo na njihovu cieniu. Smokve u krunici, u barilcu i u škatuljici poredane, vavjek su nešto skuplje od smokava u vreći. Nemamo dosta rieči da preporučimo ovu granu našeg narodnog gospodarstva, jer smo uvjereni da bi mogla biti i pojedincem i pokrajini neizcrpivo vrelo bogatstva.

-V.-

O uzgoju teladi.

Naprednji marvogojci neće da im tele sisa; i ako je dosadnije i dugočasnije, vole napajati ga. U tu svrhu netom se krava oteli i cblizi tele, odaleče ga, a da se on nije ni dotaknuo materina vimena (sise). Neki su običavali držati tele do majke da sisa za prvih 4 do 6 dana mliezivo mlieko, pa ga onda odbijali; ovaj način je mnogo teži, i tele, nešto radi tuge a nešto radi promiene hrane, podlegne. Dovoljno je da marvogojac napaja telad za prvih 8 dana majčinim mliekom (mlazivom-colostrum), a kašnje može slobodno da napaja kojim hoće mliekom, jer se mliezivo samo za prvih 8 dana razlikuje od običnog mlieka.

Nastojati je da mlieko, kojim se napaja, bude mlačno; mlieko po mužnji je primjerno mlačno; ohladili slučajno, tad se dobije malo tople vode, da se smlači. Mnogi rabe umjetne sise od kaučuka. Ove sise pričvrštene su na jednoj daski, koja je okomito pričvršćena, a ima naokolo blazinjicu takodjer od kaučuka, da se tele neozledi, i da mu više naliči vimenu. Ima i jedna engleška umjetna sisa od lima, naliči vidrici, sa pokrovom, na sried koje nalazi se sisa od kaučuka. U ovoj vidrici, dade se mlieko smlačiti. Sise od kaučuka prodavaju se od 20 do 50 novčićā, a engleška vidrica stoji 6 do 7 florinā. Ove si pomoćne sise kupuje tko ima puno teladi; tko odgaja samo jedno ili dvoje, taj izprvine napoji tele po-

moću prsta, a kašnje nastoji da sam loše. Glavno je, kad se znade kako se ima napajati, koliko je dati telicu mleka na dan. Napaja se 3 do 5 puta na dan. Za prvih 10 do 15 dana nepazi se; pušta se da tele loše do sita, nu jer kašnje ili postaje laskomo ili bi moglo glad trpiti, savjetno je da se znade omjeriti koliko. Obično računa se na dan i glavu $\frac{1}{8}$ do $\frac{1}{4}$ u srednje $\frac{1}{6}$ životne težine, što odgovara u brojeve: za prvih 8 dana 2 kg. mleka na dan i glavu; u drugoj nedjelji 4 kg. na dan, a u trećoj nedjelji 6 kg. na dan. Razumjeva se, da se postepeno povećava množina mleka.

Telad napaja se (sisa) od 3 do 8 nedjelje; obično 5 nedjeljom odbiju se. Četvrte nedjelje uz mleko, daje im se poparenih mekinja ili šta slična. Pete nedjelje, daje im se obrana mleka, uz malo dobre sitno izsieckane otave ili sitnih otpadaka od repe. Šeste nedjelje može im se primiešati uz gori navedenu hranu nešto malo plievi, a sedme nedjelje malo vinskog dropa ili maslinovih komina (dropa). Osmom nedjeljom imati je samo u toliko obzira, da im se daje još probrana hrana dočim unapred hrane se isto kao krave. (Sliedi).

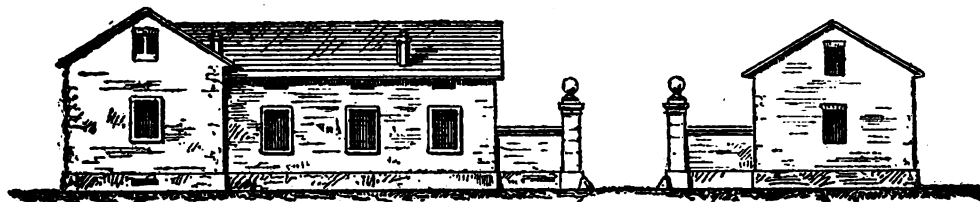
SVAŠTICE.

Crna pakost za ocal i željezo dobije se ako se prokuha (dok uzvare) trementinske žeste i sumpora. Ovu je smiesu prije uporabe svaki put potopiti, pa tako toplom namaže se dotično željezo, jal ocalno orudje. Kad se osuši, postane okorinom, koja je dugotrajna i brani orudje, da ne zadržja.

Ljudske izmetine u godinu danā. Malo tko pazi na vrijednost ljudskih izmetina, te sve to blago ili ide razbacano ili svrši u more, ili se pak s nemara pretvori u takovom stanju, da je neuporabivo. Evo škrizaljke po doktoru Heidenu o izmetinam čovjeka, koji se hrani običin hranam.

	Balagē kilograma	Mokrače kilograma	Ukupno kilograma
Čovjek izmetne	48.8	438.0	486.8
U izmetim ima suhih tvari	11.1	23.8	34.4
Ustrojnih sastojina	9.9	18.2	28.1
A u njima dušika	0.75	4.4	5.15
Pepela	1.65	5.0	6.65
U kojem ima fosforne kiseline	0.49	0.65	1.14
A pepelike	0.235	0.835	1.07

Godišnje izmetine čovjeka zauzimaju 0.524 dakle dobra $\frac{1}{2}$ kubična metra, objema, a jedan kubični metar ljudskih izmetina teži 930 kilograma. Uzmimo polovicu toga, te godišnje izmetine čovjeka teže 465 kilograma. A sve to blago ide izgubljeno!



Slika 10. Pročelje (gtaevni naris) poljodjelske sgrade.

Čim se mogu utamaniti uši i druga gamad što no napadaju drveće i cvieće. Kao najbolji otrov proti toj gamadi, piše „Braunschweig. landw. zeitung,“ da je iskuhano lišće i stabljika od patlicana (solanum lycopersicum, tomate, pomodoro). Kad zavarina ostine, onda se s njom poskropi ili ispere okuženo drveće ili cvieće. Uši i druga gamad, stranom pobjegnu, a stranom poginu, pa bud jih smrad te zavarine jako duši, teško se kašnje povrate.

TUMAČENJE SLIKA

„Gospodarskoga Poučnika.“

Slike 9, 10 i 11 iz današnjeg broja „G. P.“ protumačene su u uvodnom članku: „Poljodjelske sgrade;“ a slika 12 strana 4 u članku „O uporabi dropa itd.“

Gospodarske Viesti.

Gospodin D. Lambi bivši ravnatelj kr. gospodarskog-šumarskog učilišta u Križevcih, imenovan je upraviteljem velikog imanja gospode Gallare u Ostellato, pokrajini Ferrara u Italiji.

Po viestima iz Bosne vlada govedja kuga u okružju D. Tazle i to u mjestim Batković, Crnjulevo, Brodac, Bjelina, Janja, Zagorne, Velino selo, Seljene i Dazdarović, a prešla je u Svinjarevcu i Popovu.

Gospodin Louis Tigner u svojem „Année scientifique et industrielle“ opisuje bilinu imenom *Coriaria thymifolia*, koju se sada nastoji ndomiti u Evropu, a koja bi svojim sokom imala praviti konkurenciju tvorničarim crnila. Sok te biline je izprva crvene boje, i zove se *chami*; i za nekoliko časā pak pocrni. Nerazazjeda pera, niti hartiju a njega nerazjedava vrieme.

Liepa vremena u siečnju došla su veoma u prilog gospodarim. Usjevi koji su trpili vlagom, oporavili su se jer je presušilo, a s druge strane dade se već orati. Na mnogim mjestim započela je rezitba vinograda.

Iz meteorologičkih op ažanja na pokušalištu u Šibeniku najniža toplina u siečnju bila je - $2\frac{1}{2}$ (izpod ništice) a najviša + $13\frac{1}{2}$ (nad ništicom).

Trgovina vinom u zadnje vrijeme makla se je. Snaga trgovino kreće se sva oko Splita.

Od 1 studenog 1882 na svim državnim željeznicam obaljena je ciena prenosa za blago za razplod. Za bikove, krave, pastuce koje teže više od 170 kg. i ovce u stadu plaćat će se od sele unapred samo 1.58 novčića po kilometru. Za telad, koja nevaže 170 kg. plaćat će se po kilometru 0.79 novčića, a za vunad za rasplod platiti će se samo 0.26 novčića.

Izvoz i uvoz iz Srbije u Austriji god. 1880 i 1881:

I. Uvoz iz Austrije.

	Kolikoća u kg.	1881	1880
Piva	„	39,253	61,693
Kvasine	„	29,603	59,970
Žeste i vinovičnih pića	„	18,112	431,178
Vina u bačvah	„	1,054,158	832,266
Vina u staklenicah	„	292	
Pluta	„	1,130	

II. Izvoz u Austriju.

Piva	„	3	229
Kvasine	„	505	
Žeste	„	394	48
Vina u bačvah	„	19,209	4107
Vina u staklenicah	„	706	

Prevoz preko Austrije za iz Srbije u druge zemlje jest mnogo manji.]

Stigoše nam ovih dana iz Italije u Dalmaciju obični klastrioci maslinā, koji razdieljeni u tri skupine, krenuše po Dalmaciji, da podučavaju narod o klastrenju i uzgoju maslinā. Svakoj skupini po nastojanju vlade, pridijeljeno je po 5 mladića iz Dalmacije, kojima je zadaća vješto naučiti se tom poslu, da nam pak unapred ne bude trebvalo inostranacā.

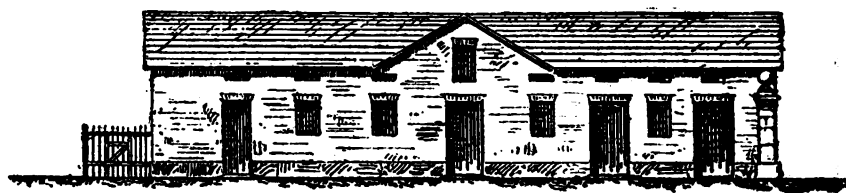
Ovih dana u katoličkom i u grčko-istočnom sjemeništu u Zadru počeo je podučavati bogoslovnu mladež u vinarstvu pokrajinski učitelj vinoslovja R. Antunović. Vlada daje na dar potrebite knjige o vinarstvu našim mladim bogoslovcem.

Pišu nam iz Dolnjih kaštela dno 24 p. m., da će ih do malo danā posjetiti klastrioci maslinā, ali da se nevidi nikakovo kretanje za stvar. Imali bi ozbilno zauzeti se stvari g. g. posjednici, imali su liep izgled od Trogirana. U Kaštelim počelo se rezati trsje na vas mah. N.

Čitamo u Dnbrovačkom „Slovincu“, koji preporučujemo jako našim častnim čitaocim, da se iz ugarskih i erdeljskih rudara, vadi na godinu osrednje 1500 kilogramā plemenitih ruda.

C. k. namjestništvo r zpisalo je natječaj na mjesto prevremena lugara, se ukupnim godišnjim barilom od 612 florinā.

U Kouavlima je ciena vinu od 6 do $6\frac{1}{2}$ florinā barilo, a u Vrbanju 7 do 8 f. barilo crnine, a žutina $5\frac{1}{2}$ do $6\frac{1}{4}$.



Slika 11. Naris staja poljodjelske sgrade.

SA TRGA

Vino. Trgovina vinom makla se je. Istina, nema velikih prodaja, ali ovdje 300-400 hektolitara, ondje 500 do 600 hekt. na okupu daje liepu svoticu. Nastavili ovako, nade je da će se razprodati sve ovogodišnje vino. Unatoč svemu, u Trstu je ciena vinu veoma nizka. Ciena je u Šibeniku 7 do $8\frac{1}{4}$ — u Zatonu $6\frac{3}{4}$ do 7 — u Tiesnu 6 for. — u Murteru 7 — u Splitu 8 do 10 for. — u Vrboski od 5-7 for. — u Starigradu 7 do $8\frac{1}{2}$ barilo — u Bobovišćom, Milni, Ložišćom, Humcu i Miroim po 10, 11 i $11\frac{1}{2}$ for. hekt. — u Selcim i okolici $19\frac{3}{4}$ do $10\frac{1}{2}$ fos. hekt. — u Lukšiću 15 do $15\frac{1}{2}$ — u Sušureu 16 do 17 — u Šolti 12 do $13\frac{1}{2}$ hektolitar.

Ulja nova prodaje se svudi od 23 do 25 florinā barilo.

Rakija po 15 do 25 for. barilo — Loj po 25 do 45 M. C. — Pšenica 9 do $10\frac{1}{2}$ for. M. C. — Ječam $6\frac{3}{4}$ do 10 for. M. C. — Kukuruz $6\frac{1}{4}$ do $6\frac{3}{4}$ M. C. — Buhač po $31\frac{1}{2}$ do $81\frac{1}{4}$ M. C. — Med po 18 do 25 for. M. C. — Bajame po 50 do 80 for. M. C.

Savjeti.

Kad bi ljudi prestali bit ljudi, i težiti jednom vrhovnom cilju, tad bi prestala i moć izgleda. Nego dok ljudska narav bude svedjista, dok potrebe, nagnuća i cilj žića, budu svim ljudem jednaka, dotle će izgled biti jedno od najglavnijih srdstva u tvorenju čovječjeg značaja. Smiles kaže: Dnevno nas iskustvo uči, o silnoj moći, kojom dobar izgled djeluje na život i čine ljudske; on je najbolji praktični uzgoj. Napram njemu, učione, akademije, učitelji, nepružaju nego najjednostavnija načela nauka. Uzgoj koji se dobiva izgledom Schiller je naznačio: *uzgoj ljudske zadruga*. Izgled, govoraše Burke, jest sve. On ga je nazivao učionom ljudske zadruga, i tvrdio je da jedino u toj učioni, možemo naučiti što uharina. Ali ako na koga, to navlastito na mladež silno djeluje izgled. Mladosti se svaka prima; djete što vidi to i tvori. Rieč, pogled, posmjeh to sve na mladež može dobro jal hrdjavo uplivati za svega života. Čovjek se zapanji kad promisli, kako svaki čin, može imati toliko posljedica, i naznačiti pravac našeg života. Stoga koliko si i koliko odgovorni pred Bogom i pred zadrugom oni, koji svojim slim izgledom truju neizmjerni broj mladog naraštaja, koji i nehote u se opija zloću onoga, s kojim se nalazi u neposrednom doticaju. Roditelji u prvom redu, pa za njim učitelji pozvani su da svojim dobrim izgledom uzgoje nam dobar naraštaj; a za njima pak svi bez razlike, jer svakomu treba da na srcu leži dobrobit zadruga. Rieči bez djela malo vriede, jer nikad prazna rieč nemože zanieti koliko čin. Kao što je s druge smiešno i ne pametno zahtijevati da se drugi neobezire

na naše ponašanje, nego na naše dobre svjete; jer tad svak nam ima pravo u brk zapjevati: *medice cura te ipsum.*

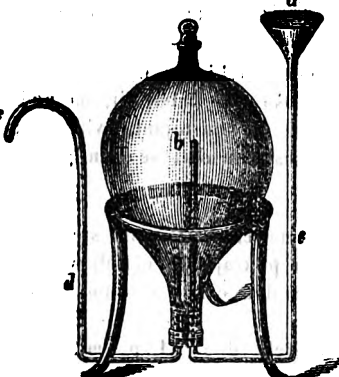
Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

94. Molim Vas, a) koji je stroj za kosenje livadnih trava i žitarica, priznan danas kao najbolji i najpraktičniji? b) Koji stroj za vršenje je najbolji i najpraktičniji? Od kud se mogu nabaviti i uz koju cenu? Jeli plaćanje obročno? Ovi strojevi, imali bi da odgovore imanju od 100 na 200 jutara oranice i livada. Kosilo ako je moguće, da je takovo, koje sakuplja sieno, i privezuje žitarice u snopove. Mlatilo, imalo bi biti pomično, a da se tjera pomičnim vitlom.

J. B. u N. G. (Slavonija)

Kombinirano kosilo za trave i žitarice, tako zvano „Champion“ kosilo možete nabaviti od tvornice J. Franka u Beču, cena mu je 480 florina; ovo je dandanas priznato, kao najbolje kombinirano kosilo. Kosilo za žitarice, koje se u isto doba privezuje u snopove, može se kupiti u tvornici Clayton i Shuttleworth u Beču, uz cenu od 870. Nu, primjetiti nam je, da je ovo kosilo malo razprostranjeno (valjda, jer je skupo), ali ga gospodari, koji ga rabe, hvale u velika. U broju 11 „G. Poučnika“ godine 1882 imate na slici 41 jedino izvrstno ručno mlatilo od tvornice H. Lanz u Momheim (depot u Beču) uz cenu od 90 do 150 florina, a jeve onda dogovorno sa tvornicom moći će se polučiti obročno plaćanje, nu unaprijed mi Vam nemožemo reći koliki će biti pojedini obroci. Za koliko vam možemo biti pri ruci, evo nas pripravnih.



Slika 12. Stroj za proizvodnju vinskog ulja.

na slici 95 iz broja 26 „G. P.“ od god. 1882, imate drugo ručno mlatilo od ove iste tvornice u ceni od 100 do 110. Oba ova mlatila su pomična, i dadu se tjerati vitlom. Tvornica Lanzova gradi takodjer izvrstnih i jeftinih vitla. U broju 10 „G. P.“ god. 1882 slika 36 predložuje vam takovo pomično vitlo u ceni od 160 for. Ako se vi odlučite nabaviti ove strojeve, evo nas pripravnih.

3. Molim vas, izvolite označiti gospodarsku vrednost pojedinih vrsti đubra, i u kojoj mjeri rabe se po hektaru. S. V. u L. (Bosna).

Evo vam iztraživanja d.r. E. Wolff-a. Označena je točno vrednost u postotke ne samo, nego i koliko se raztvori đubra u zemlji u svakoj pojedinoj godini, pa koje su vrednosti razne vrsti đubra, prema stajskom đubru.

Vrst đubra	U 100 diela đubra ima u postotke				Đubar iztroši se u postotke			Vrednost stajskog đubra
	Vode	Duška	Fosforne kiseline	Pepelike	1. godine	2. godine	3. godine	
1. Stajski đubar	76	0.45	0.21	0.5	33	34	33	100
2. Konjski	75	0.58	0.28	0.5	50	35	15	150
3. Ovčji	67	0.83	0.23	0.6	45	35	20	170
4. Svinjski	85	0.45	0.19	0.6	30	35	35	75
5. Govedji	80	0.84	0.16	0.4	25	40	35	90
6. Ljudske izmetine	74	1.0	1.09	0.2	75	15	10	300
7. Ljudskih mokraća	96	0.60	0.17	0.2	100	—	—	300
8. Kokošje izmetine	62	3.0	2.0	2.0	75	15	10	800
9. Tekuća krv	80	3.2	0.5	1.0	100	—	—	1000
10. Dobri krvni đubar	15	10.0	8.0	5.0	80	20	—	4500
11. Peru-Guano	12	12.0	13.0	2.3	60	25	15	6500
12. Brašno od kostiju	12	4.5	24.0	—	50	30	20	4009

5. Vino mi je preveć trpko (stiska) mogla li ga popraviti i kako? X. u P. (Šibenik).

Vino postane oporno (trpko) s dvaju razloga. Prvo, ako ima u njemu puno kiseline, t. j. kad se je bralo nezrelo groždje ili jer je dugo vremena vrelo na mastu, te sadržaje u sebi puno treslovine (tanina). U prvom slučaju lieči se opornost, ako se daje vinu čista u prah sameljena strisa ili pak mramorna brašna. No sva je prilika, da je vaše vino oporno, jer ima u sebi puno treslovine. Opornost od treslovine lieči se hladetinom (gelatine). Raztopi se za svaki hektolitar vina, 20 do 30 grama dobre hladetine (Gelatine „Lainé“ ili „Weinlaube.“) Hladetina u vinu ngruši se na štetu treslovine, te s njom otaloži na dnu bačve. Primjetiti nam je ovdje, da crna vina gube svoje crne boje, postaju jasnija, a to s razloga što hladetina uz treslovinu i nešto crne boje pritegne sa sobom na dvor. Ako se rabi manje hladetine po hektolitru, onda vino gubi manje boje.

7. Rad bi nabaviti bika od 16 mjeseci i kravicu od 14 mjeseci. Molim, koja bi najplemenitija pasmina u našim brdovitim predjelima dobra bila? Gdje bi, i po što bi ih mogao dobiti, u jednom od najbližih mjesta do Bosanske granice? S. Č. (Var. Vakuf).

Molimo Vas pročitajte odgovor na pitanje 74 u broju 22 „G. Poučnika“ od lanjske godine, tu se razpravlja ovo pitanje, i zaključuje, da bi za nas najbolje odgovorilo Lavantalsko govedo (iz Koruške). Nu ni koja mu je cena, ni od koga da ga nabavite nemožemo vam na prijedac odgovoriti, pobrinut ćemo se po našim prijateljima da nam kažu i cenu i od koga je nabaviti čistih i zdravih Lavantalaca, pa ćemo vam javiti

dopisnicom. Dobra savjeta i razjašnjenja moglo bi vam dati i uredništvo „Zagrebačkog Gospodarskog Lista“. Hrvatsko-slavonsko gospodarsko društvo uvelo je goveda Belanske (moellthalske) pasmine i ono murodolske (muerzthalske) pasmine, te ih razprostranilo po svojim podružnicama, a sudeći iz lanjskog izvješća, te uvedene pasmine odgovorile su posve dobro. Sva je prilika, da u gdjejoj pograničnoj podružnici ima razpoloživih glava, a ono uredništvo će Vas o tom i o ceni najtočnije obavjestiti.

B. Nova pitanja.

8. Može li se kod kuće mastiti u modro da neizlazi i kako se postupa? V. K. u P. (Dubrovnik)

9. Kada i kako najbolje i najlaglje krči se za vinograd? M. S. u P. (Krk)

Odgovore na javna pitanja, kao i nova pitanja primaju se rado od svakog, pa i nebili predbojnici.

DVOGOVORI

ANTE I MIJAT.

M. Daleko se Ante podiga?

A. Evo do pošte. Imam u džepu 30 novčića, pa ih idjem tamo sahraniti.

M. Ima i tu pusta blaga!

A. A neznas da svake nedjelje dajuć po ovlika mogu u godinu dana sakupiti stotinjak florina.

M. Ta čovječe, možeš ih tako i u skrinji držati.

A. Kad nisu u rukam, sve je drugčije. Da ih pri meni držim, mogla bi mi napast doći da ih potrošim utaman, a tako kad ih dadem na poštu. kô da ih pregorim, a opet potežem na nje dobiti. Moj Mihate, da naš seljak svaki put kad ga želja poteže da podje u krčmu, da tu ostavi svoj novac, ovako reče: evo imam u džepu 20 novčića, ako podjem u krčmu popit ću ih u vinu, pa što sam dobio? dočim ako ih dadem na poštu pristedit ću ih — i da tako odluči, vidio bi kako u malo godina naše mjesto otreslo bi se nevolje.

M. Moj Ante, tvoja je svaka mudra, da ima tko da za tobom pristaje.

A. Pristat će, kad se uvjere o koristi, a međutim ti počmi prvi.

M. I hoću.

A. Jes li kako, Mihate, počerao Božić?

M. Bogme kô Božić! Izpekao gudu, da se nije stidila gjenerala, pa bilo teletine, piletine, bravjega, i na umak i na ražanj, vina i za uši, naćeo sedmakinju, i eto vraže, kad je kapi ostalo.

A. Jeli to bilo bez potrebe trošiti!

M. Ta, čovječe, Božić je Božić, slavi ga ptica u gori i riba u vodi, nekmoli neće kršćeno.

A. Pa to zoveš slavit Božić? Tako znadu i svinje.

M. Taki je, moj Ante, adet, a rieč je, da bolje da nestane sela, nego u selu adeta.

A. To je naša stara, koja nas u zlo obara. Božić, uskrs, krstno ime, vjenčanja, podušja, ovo su, Bože mi prosti, najveći naši dušmani, s kojih zalagamo vinograde, livade i podvornice, i uvijek smo u dugu.

M. Nereci da su to naši dušmani, jer nas kršćansko djelo duži da svetkujemo blagdane, nego mi smo dušmani sami sebi, jer neznamo svaku s načinom.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu za sve prvo polugodište 1883.

Gospodin Mašević L. - Sijaj - Srdić S. - Sarajevo - Žamić I. - Komin - Občina i Lukšić I. - Stivan - Gospodarsko - Šumarsko učilište - Križevac - Dražević Jelić J. prof. - Split - Knjižnica Učiteljska - Ogulin - Smetiško M. kan. - Zagreb - Pavlović Lučić S. bisk. - Makarska - Čupić L. - Komin - Škrivanić N. - Kostanje - Milavić L. Dicmo - Šumberac Šote M. - i Sloga - Voloska - Zanić V. - Vinodol - Šemšibeg Tuzlić velp. - D. Tuzla - Bitanga dr. A. - Imotski - Grčić A. - Vranje - Didžić T. pok. V. - Carević N. - Štambuk A. V. i N. Andrija i I. B. - Vrsalović J. - Nižetić J. - Mosić N. svi iz Selača - Vrsalović Braća - Novasela - Vrsalović M. - Povelje - Purić Š. - Baroević A i Bašić J. - iz S. Martina - Šaravanja vit. A. - Konjic - Essad effendi Uzunić - Surajevo - Kukulj J. - Vrhgorac - Marković M. - Imotski - Klaić M. - Popović - Buconić O. N. biskup - Mostar - Hrvatski Skup - Pušićić - Ljudevit O. - Rieka - Potapan J. Zemun. —

Smirili su predbrojbu do konca godine 1882.

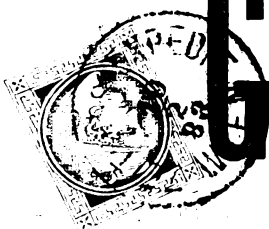
Gospodin Vidović I. - Stivan - Mičin Š. - Vrsnik - Šuran M. - Rušci - Vitković L. - Rohić - Jakovina I. - Vinogora - Macskat J. - Vodice - Letiš V. - Korčula - Mercep M. - Lovreć - Batinica I. - Šibenik - Bakalar G. - Trebizat. —

— Gosp. Stipančić I. Zemunik - Mirno do konca lipnja - Gosp. Lazarević vit L. - Stolac - Mirno do konca travnja - Slavna Občina Tratska - Sušak - Mirno za 4 istiska do konca lipnja.

— Sl. Nar. Čitaonica Kaštelanska - Novi - Ublježili smo na račun t. g. dostavljenih 75 novč.

— Gosp. P. I. - Splitska - Siemenjem mirao - Još flor. 1 novč 30, pa će biti mirna god. 1882.

— Gosp. Mazzura N. - Tiesno - Još se hoće novč. 50 da namirite predbrojbu za t. g.



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stroji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Očeh računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danā
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Veljače 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Veljače 1883.

Bunari u Blatu.

Iz Proložkog Blata, 7 veljače.

Odavna hotio sam vam pisati da vam koju progovorim o našem Blatu, nu bio sam zapriečen vavjek il jednom ili drugom stvari, te nemogoh do pera. Čuli ste često spominjati Proložko blato, koje jer bez oduška; naraste povodnjam, pa potopi susjedna polja i uništi svu ljetinu. Sad je nade, da se takovih crnih dana više pojaviti neće.

U veljači 1881 gosp. Mlikotin uz dozvolu obćine i kotarskog poglavarstva latio se radje o svom trošku, namjerom da nadje i izkopa ponor, koji da smrči vodu Proložkog blata.

Taj samouk čovjek iztraživao punu godinu danā, a napravio naert i latio se posla.

Na dan 23 lipnja doizkopao je i otvorio prvi bunar, koji krste „Naklo“. Naklo smrči vode za šest mlinā, niti je izgleda da će se napojiti.

Iste godine, dne 24 kolovoza doizkopan je još jedan bunar. Ovaj je za polovicu prvog, pije za 3 mlina vode.

Nu neradi se samo na Blatu, već puno dalje da se zaprieči prtok vode do Blata. Tako je na. Pošušu za 3 ure daleko od Proložkog blata izkopan ponor, koji prima na se vode za šest mlinā i sav potok Riečinu.

Još se kopaju dva bunara, nu kad i ti budu doizkopani neće biti još radnja gotova, jer se namjerava izkopati nekoliko bunarā više za slučaj, da se jedan ili drugi napoji (začepi). Imali smo ovdje ministra Falkenkayna i pokrajinskog inžinira. Falkenkayn je uz svu jesensku povidnju prošao na konja dne 24 rujna preko Proložkog blata i radnju je jako povladjivao.

Nema dvojbe, da je ljetos spasena sva ljetina, i da voda neraste.

Molim Vas, gospodine uredniče, hoće li dati vlada odštete gosp. M. i hoćeli nastaviti radnju u svom trošku ili ne? Z-Z.

¹ Mi cijenimo da će vlada odštetiti primjereno gosp. M. a to je i pravedno, bud je on svrhu polučio. Hoćeli pak nastaviti radje o svom trošku? Dvojimo jako Uredništvo.
n' est pas d' argent

PODLISTAK.

BIEDE ŽIVOTINJĀ

PO

MIHOVILU LESSONI

PREVEO ZA „GOSPODARSKI POUČNIK“ A. B.

IX.

Svak pozna krpelje, koji se hvataju psa na unutrašnjoj koži uha i noge čovjeka ako bosonog ide po polju. Strkovi (oestrus bovis) nose jaja po dlakam na govedjim ledjima i dok izvale upljivci zabiju se u kožu, i ondje se hrane i rastu. Pod kožom napravi se gnjusna oteklina, a gnjoj razgrize kožu i pukne, baš kad su upljivci dorasli za bahuru. Goveda južne Amerike, koja žive po Pampasim imade često izkljuvanu kožu kao rešeto. Onu govedu muče štrkovi tako, da se od boli valja po zemlji. Neke velike muhe snesu jaja na kožu konja, upljivci idu do usta, a konj ih obliže jezikom i proguta. Tad mu unidju u želudac, pričvrste se o služnicu, i more konja pričiv probavu. Pastiri znadu da u nozdrvah ovce i bolje do izpod čela stoje kao utaborene za punih 10 mjeseci ličinke ovčjeg obada (oestrus ovis).

Zenka snese jaja na nosu, a upljivci izlizu u nozdrve. Ovce znadu dobro za pogibelj koja im prieti, te dok začuju šušanj leta ovih muha prestanu pasti, pa se sve sakupe u okrug, glavom u sriedini okruaga, i drže glavu posve prignutu k zemlji da skriju nos tome za njih strašnome

O UPORABI DROPA

DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

(Sliedi. Vidi broj 3).

U novije vrijeme, pošto za mala imanja nisu priručni goriopisani sustavi kotlova, izumio je Curandean, jedan novi kotao, koji zovu kotao na stup ili kotao Curandean-ova sustava. Kotao je kao što obćni, a nad kotlom diže se stup ili u jednom komadu ili iz više komada (naliči šuplju valju). U kotlu ovakova sustava nemože da zagori drop. Naša slika 13 na strani 2 predstavlja nam takav kotao. Kotao A. ozidan je u komin kao što obćno biva kod kotla. Nad njim diže se stūp, koji je sastavljen iz više prstena B, B, B. Svaki ovaj prsten je pomičan, i imade dno koje je puno luknjā, tako da pojedini prsten naliči limenu situ. Više ovakovih prstena jedan nad drugim prave stup. Ozgor imade pokrov C, iz njegove sredine ide ciev e u hladilo. Željeznim šibkam drži se stup čvrsto. Ove šibke hvataju se za gornji rub kotla i dolnji rub pokrova pa se istisnu pomoću šerafa d, c. Stup je visok za 1 metar, a prsteni su tako izradjeni, da se jedan podpuno priljubi uz drugog. Kad se distilira, postavi se najpre na kotao najdolnji prsten, onda se nupuni dropom, pa onda drugi prsten, pa drop itd., sve dok je stup pun. Tekućina koja je u dropu, ciedi se kroz luknje, koje su na dna prstenā, u postavljenom kotlu.

Ono tekućine što ostane u kaci, kad se drop izvadi, naliže se ozgor, pa se izciedi u kotao. Zaklopac stavi se na gornji prsten, pa se željeznim kvakam (šibam) e, d i šarafom sve dobro učvrsti. Vatra loži se izpod kotla; pare koje se dižu prolaze kroz sita i drop, pa kroz ciev e u hladilo D. U hladilu D je zavojna ciev (serpentina), koja stoji u hladnoj vodi. Voda dolazi u hladilo kroz ciev G, a izlazi na cievi b. Zapipkom f uredi se prtok vode u hladilo D. Vinovične pare, koje se u hladilo pretvore u žestu (alcohol) izlaze na ciev a. Do izlaza namješten je žestomjer (alcolometer) E. koji kaže žestinu vinovice. Kad se je ispekla rakija odšerafe sa željezne kvake i odstrani stup. Drenja iz kotla iztoči se kroz zapipak F.

Ovim kotlom, dobije se jača rakija, jer jači bad pare prolazi kroz drop. Da posao brže teče, rabe se dva stupa, dok se ispekla rakija; prvi stup odstrani se, pa se metne drugi, koji je pun dropa.

Slika 14 na strani 3, kaže nam jedan kotao istoga sastava uz nekoliko popravakā. Ovaj kotao ima stup u jednom komadu, a drop meće se u kotao, te se strp suži kao deflagmator, a imade takodjer nad stupom dvie deflagmatorne zdiele cc. Neki pune i stup B sa dropom.

Pare čiste se stranom u stup B, a stranom u zdjelam c, c, onda prolaze kroz hladilo D, pretvaraju se u tekućinu, pa onda kroz ciev E na polje. Do E namješten je žestomjer. Drenja iz B ide kroz ciev a u kotao.

Strcaljkom (smrekom) c tjera se voda u posudu F, odkud kroz ciev

zarezniku. Neke se preplaše i bježe. Zareznik ipak, prije ili posli, brzinom poleta i iznenadno dohvati se ovce i tako postigne svoj cilj.

Jaje se prelijepe dlakam oko noždrva, te iz njeg odmah izvali ličinka, koja polizne kroz nosnice u noždrve a kadgod čak do prazninā kostiju. Tu se prihvate služnice (mucose) sa nekim čengelom što imadu oko ustiju. Ličinka sisa sokove iz služnice, te se tako hrani i razvija uzročec veliku muku životinji. Ovca izgubi volju za jelom, poturene je glave; a čestoput bezsvjestno od muke udara glavom o drveće i kamenje.

Ovu istu muku izim ovaca trpe često i drugi preživaoi, srne i jeleni. Vidilo se je jelenā strovalit se mrtvi, jer njim se uzdrmao mozak.

Žive na Antilah jedna muha koja nese jaja u nozdrvih čovječjih i to dok čovjek spava. Njihove ličinke hrane se raztvorenim ustrojnom hranom, a izvale iz jaja odmah netom su snesena.

Ove ličinke poliznu gori kroz nozdrve još prije neg se je čovjek probudio; pa bud ih ima puno, prouzroče često smrt čovjeka.

Doduše imade *Lucilia hominivorax*; nova riedka vrst muhe, a ipak i ako veoma riedko, smrtonosna je čovjeku.

Morske uši i krpelji prelijepe se koži drugih riba; hrane se mesom njihovog gazde, tiskajuć se sve više u njegovo tjelo, dok nerazjedu do utrobā, te tako riba pogine.

Povjest Trichine odviše je ovovremena i poznata, te je suvišno da o njoj govorim. Često su put paraziti bezazleni i dosadni; a mnogo put prouzrokuju mukā i prouzroče često smrt gosta, koji ih nosi i hrani.

ide u hladilo D', a iz hladila pak na zdiele C. C. Ovaj se kotao rabi više za pečenje šljivovice, manjigovače i sličnih, nego za pečenje dropa.

I na jednim i na drugim od ovih kotala, daje se peći vinsko ulje. Kad se dopeče rakija, odastrani se žestomjer, pa se spoji na cievi hladila pristroj u koji se dobiva vinsko ulje (aenanthni-aether) (vidi sliku 12 iz prošastog broja). Potakne se nuz to vatra da bolje gori, pa se vinsko ulje diže sa vodenim param. Kad više neprekapljuje vinsko ulje, ugasi se vatra. Kroz ovo vinsko ulje može se kasnije prekapljivati rakija, da bude mirisavija ili se sa drugim kotlom (kad se već izpekla rakija) peče opet drop radi vinskog ulja.

Kotala ima još mnogovrstnih.

Tako R. Dolenk opisuje jednoga, „Weinlaube“ drugoga, H. Göthe trećega, Mayersbach četvrtoga itd.

C. Portele opisuje jedan pomični kotao. Ovaj kotao, u hladilo itd. stoji na dvokolici. Izum je gosp. R. Rottnera iz Liona i u okolici Liona, kao i po svoj Francuzkoj rabi se jako; nu kod nas nije ovaj kotao uporabiv, radi zakona na kotle.

JEČAM (Hordeum).

(Svrha vidi broj 3).

Žetva.

Malo koja žitarica zahtjeva pomnije za žetve koliko ječam. Nu, izim pomnije za žetve valja i točno pogoditi pravi čas žetve. Ječam je jako krhke slame, ona se lami ako samo malo prezrije, stoga žeti je ječam dok prvi klasovi sazriju, bud inače podpada puno zrnja i cijelog klasja. Golica pak radije je brati mliječna, no podpuno zrela.

Kod nas dozrieva ječam drugom polovicom svibnja, u lipnju ili najkasnije u srpnju. Na zreloću uplivaju zemljišne i podnebne okolnosti, a i vrsti ječma.

U primorju na tankim zemljama zrije puno prije no u Zagorju.

Neko čupa ječam, neko ga srpi, a neko kosi. Kosilom (strojem) ne kosi nitko kod nas; tomu je po svoj prilici uzrok, što se korist kosila ne zna procijeniti, i što se takovi strojevi na našim neugladjenim zemljama nedadu uporabiti.

Čupanjem i srpom žanju žetelice, a kosom samo ljudi. Kad nas se žanje sasvih suh ječam, i žetelice ga odmah privezuju u snoplje sa guzvam, koje istim ječmom naprave. Bolje je da se požeti ječam malko prosuši. Napredniji narodi naprave gužve za privezivanje snopova zimi, od ražene slame.

Snopovi drže se neko vrijeme raztrkani na polju, da se ošuse. No puno je bolje nasložiti ih u kupove ili stogove; biva da se napravi križ sa snopljem, ili se naslažu klasjem prama sredini, pa raztvoren snop ozgor, kao pokrov. Na ovaj način zaklonjeno je klasje od kiše.

Žetva zavisi od proljetne vlage, visi od dobrote zemlje i vrsti i čistoće sjemena. Tko sije nečisto sjeme, žanje kukolj i sniet. Hectar zemljišta daje kad nas 8 do 11 hektolitara dvoreda ječma, na boljim snažnijim zemljama 12 do 16 do 20 hektolitara, a 500 do 1500 do 2000 kilograma slame. U dobrim, plodnim i ugladjenim zemljama, kakovih kod nas nema požanje se za rodni godina od 30 do 50 hektolitara zrnja i do 3000 kilograma slame. Četvoredak rodi obilnije, no manje je zrnje. Biva 14 do 30 hektolitara po hektaru. Na svaku 100 kilograma zrnja, požanje se 100 do 150 kilograma slame, kod nas na nekim mjestim samo 80 kg. slame. Težina ječma mjenja po vrsti, biva hektolitar od 50 do 63 kilograma.

Ječam je jedina žitarica, koja se kod nas daje gojiti nekom sigurnošću.

O REZITBI VINOGRADA.

Zemam je rezitbi. Dvie tri o njoj neće biti nekoristne.

U nijednoj drugoj pokrajini carevine, negoji se loza u tako velikoj mjeri i tako obsežno kako no kad nas, a iskreno rečeno, nigdje se negoji sa manje pomnije što no kad nas.

Ključica zasadjena na pognjenoj zemlji raste; kasnije reže se i okopova zemlja, ali nitko negnjoji na novo, pa nam toga radi vinogradi slabo plode i brzo izjalove.

Nu, uzrok jalovosti tražiti je i u rezitbi. Tko se razumje u stvari, priznaje da izim u nekojim mjestim, većina reže lozu hrdjavo.

Neki ostavljaju preduge matrake (lucnje), i po dva po tri na jednoj lozi, drugi režu raznike predugo ili prekratko, i ostavljaju ih puno; sve ovo upliva jako na zdravlje loze.

U obće rečeno, valja lozu štediti; varava je misao plod, jer korist nije. da loza radi po manje a za puno godina, nego da rodi obilno, a za malo. Glavni uzrok, što nam nerode loze svake godine jednako, tražiti je u hrdjavoj rezitbi. Duša te boli; kad vidiš kako se je loza zagustila, kako dugi matraci puni groždja leže na zemlji ili su saviti oko glave (panja); badava je, ovako na gojitbu upliva i na vrst vina, jer u gušću i na zemlji nemože groždje da uzdrije, a ako je malo vlažna jesen pregnije groždje.

Tko hoće, da mu loza, dugo žive i jednako rodi neka pazi:

1. Da ju sadi na dobro izrovanoj (izkrčenoj, rigolanoj) zemlji, koja je obilno pognjena zrelim djubrom.

2. Da su ključice ili korenjaci zdravi i jaki. Saditi je što se može ranije.

3. Za rezitbe štediti je lozu, dosta je na glavu jedan ili najviše dva raznika, a samo jedan matrak (lucanj, prut), a i taj neka nije dulji od 30 centimetara.

4. Nevalja savijati matrake; istina takove obilnije rode, ali trpi loza.

5. Za rezitbe paziti je na oblik loze, da je kasnije laglje raditi i kolčiti (takljati).

6. Kolčiti je vinograd, da groždje neleži na zemlji; napredni vinogradar imade stupove, na kojih je otegnuta željezna nit, kano na brzojavnim stupovim.

7. Prekopati je barem dva puta vinograd; napredniji vinogradari prekopaju ga 3 i 4 puta.

8. Plieviti je vinograd jedan do dva puta preko ljeta. Zlo čini tko pušta, da mu trave duše lozu; izim što se slabi zemlja, nedozrieva groždje; je čim je zrelje groždje, tim bolje i jače vino.

9. Djubriti je vinograd svake pete godine ili najdulje svake šeste, da se povrti zemlji ono što se prutjem, lišćem i groždjem iznese.

10. Svaki trs koji pogine, zasaditi je odmah nanovo.

O uzgoju teladi.

Ima ih koji viču proti napajanju teladi, da je napajanje protunravski uzgoj, da mužjom ostaje vavjek u kravi nešto mlika. dočim da tele izsisu do zadnje kapi, i da napajanje gdje ima puno teladi prouzrokuje puno dangube. Nu na odgovor dobivaju neprijatelji napajanja, da se danas krave goje onako primitivno i prosto, ni pod onim podnebnim i mjestnim okolnostim, koje njihova narav zahtjeva; no narav je dala kravi mliko samo na odgoj teladi, dočim mi to mliko hoćemo da ukoristimo.

Dobra mlikarica izsisu sve mliko na sve četiri sise; dočim tele sisa samo jednu sisu, ili najviše dvie; druge dvie nit neakne pa prešuse, a često pak nit nesisa, već se samo igra.

Ako je napajanje dobro uređeno u odjele, onda je lahko i napajati i nadzirati napajanje, niti to prouzroči valjda truda nit troška. Telad koja se napaja ostaje vavjek mirna, nije izložena ozledam, a obročna hrana, koja se povećava surazmierno njihovoj starosti, prija jako njihovom razvitku; nedogodi se nigda slučaj da ostanu gladni, a nemogu nigda prejesti se. Napajanjem pojavljaju se radje bolesti.

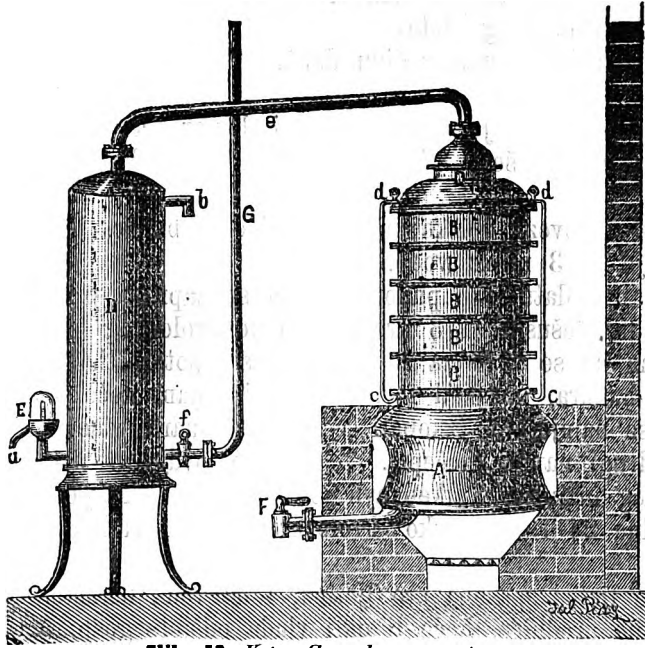
Trefili se tele koje je dobra apetita, njemu može se davati više mlika, on će se bo puno brže razviti od drugih.

Najviše je u prilog napajanju što se tele daje polahko odbiti od mlika; puno laglje priučava se slabijem mliku, a prelaz k sienu i drugoj hrani ide iz ruke, niti može rad toga da trpi zdravlje telada.

Kad se odmah po telenju odstrani tele, krava se laglje priučiti, još pod bolim telenja; neosjeća težko, da joj tele fali, jače mnogo manje. Na brzo se oporavi, izgleda bolje; a pušta se rado-mužiti.

Jedini slučaj gdje se može savjetovati sisanje, biva kod prvakinja. Sisanjem razvija se bolje mlični ustaj.

O uzgoju junica. Junice su pozvane da budu buduće majke; glavno je dakle da budu podpuno zdrava i čvrsta uzrasta i dobre dojilje. Za mladosti uzgajaju se kao sva druga telad, nu kasnije dolaze junice u posebne odjele, biva junice u stado za sebe. Dođuše prve godine hrane se obilno, nu kasnije škrt, a takovom hranom koja ne podupire razvoj tuštita jeli mesa. Tjeraju se obično na pašu, a druge i treće godine, daje im se sjekke sa malo siena i izsjeckanih gomoljača. Englezi drže osobito do korenjača, daju im obilj turnipsa t. j. jedne vrsti blitve, dočim Švajcari i Holanđez daju siena i korenjača. Svakako priznati je, da su zelene trave sa pašnjaka najprikladnija i najnaravnija hrana junica.



Slika 13. Kotao Curandeu-va sastava.

Ima ih koji neće, da uzgajaju junice kod kuće, tvrdeći da je uzgoj preskup. Tu leži prevara. Ti ljudi po svoj prilici računaju previsoko hranu i njegu. Ima možda slučajeva, gdje se neizplaća odgajati junice; to biva samo u onim mjestim, gdje se prodaje mliko za skupi novac.

Računali se, da za dvi prve godine stoji uzgoj junica za polovicu godišnja troška na odgoj jedne krave, a treće godine, za drugu polovicu, to bi trogodišnji uzgoj junice bio jednak trošku uzgoja krave u godinu danā. Nu vri-

dnost hrane, njega itd. za uzgoj krave kroz godinu danā, tako je malen, da se za taj novac neda kupiti ni najgora krepalina.

Tovljenje teladi. Dandanašnji tovi se jako mnogo telad, jer točno i mehko meso teladi ljubi svak, nu marnosajcu tovljenje teladi izplaća se samo pod nekim stanovitim uvjetim, biva podaleko od većih gradova, do kojih se utovljena telad daje lako prenieti, dočim se prodaja mlika il radi dalečine ili radi kojeg drugog uzroka neizplaća.

Za tov opredieli se ona telad koja se neće uzgajati, a to mora da biva odmah po porodu, da se drugčije, a bolje uporabi mliko.

Telad tovi se ili:

- 1) samim mlikom. Daje se teladi majčino mliko dok dotiče ili jim se nadje dobra dojilja. Takova dojilja hrani se obilno, da obilno doji, nu krava, koja je jednoč bila dojilja nija više za razplod. Do 8 ili 10 nedjelja dostatno je majčino mliko, nu kasnije valja priteći drugim mlikom (dojilje) jer inače nemože da meso postane čvrsto koliko se hoće, i koliko mesari vole.
- 2) sa drugim lako probavim hranivim, uz mliko.

Takova hraniva jesu: mekinje, plievi, dobar vinski i masliniski drop, prokuhani krumpiri, repe, blitva, ostarjeli kruh, laneno sjeme, krupno sameljeni ječam i slična.

U Engleškoj vidi se telada utovljenih na čudnovati i nevjerovatan način, n. p. telada od 10 do 12 nedjelja, tovljenih mlikom, koji teže do 75 kilograma, a ima komada do 400 kilograma težkih.

Po dr Kühnu 10 kg. dobra mlika, daje 1 kg. mesa (u živ. težini) i Crusius je napravio liepih pokušaja sa teladi.

U. S. L. Zeitschrift od 1878 god. čita se, da telad koja je odmah po porodu težila kg. 42, 29, 50, 60
težila je nakon 4 mjeseca " 120, 90, 167, 140
a nakon 12 mjeseci " 267, 235, 358, 370

Po tom bio je prirast po sto 629, 810, 670, 448.

Ovi brojevi nam jasno dokažuju, koliki može da bude prirast kod teladi, kad se pomnjivo i razborito tovi.

F.

Kako da napučiš nova ulišta (košnice).

Mladji neiskusni pčelari nevide čas, da izmienne svoje stare košnice, sa onim pomicima satja. U naglosti svojoj niti ne paze, ako je baš mjeran čas da to izvedu, pa s neuspjeha stvaraju pomicnim košnicam smrtnih neprijatelja, dočim je neuspjehu kriv čas kad se izvela promjena.

Zeman promjeni, jest onda kad se počele roje. Nu mi možemo da promieniu izvedemo travnja; dosta je da postavimo u košnicu gotova satja, tim prištedimo pčelam gradju. Valja samo da je promjena izvedena za blaga vremena, kad pčele mogu da priugotove voska na popravak i gradju satja i začepjenje luknja i pukotina. Prišiti promjenom nevalja; dok ima dobrih i zdravih prostih ulišta, neka stoje; samo kad ih je vrijeme iztrošilo, zamjene se novim.

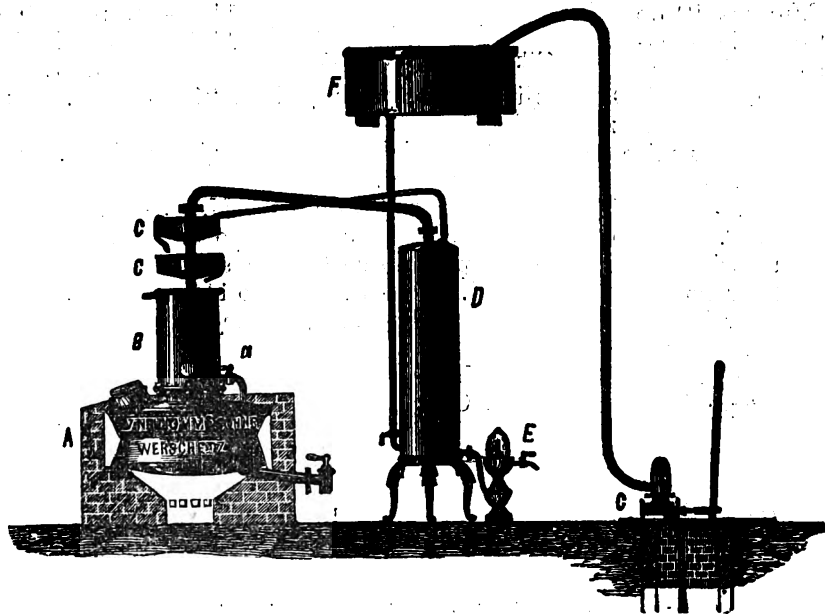
U jeseni mienja se stan pčelam za slučaj ako se porazdielje po drugim košnicam, i koriste sve satje i sav med.

Kome leži u do roja, taj im mienja stan premaljeća. U tu svrhu odstrani se najpre matica ili sama ili sa nekoliko pčela, a 25 danâ kasnije, kad se je sve leglo razvilo, preseli se roj sa mladom maticom u novu košnicu. Kroz ono 25 danâ lako je da se ulišta roji i da se oplodi mlada matica. Mnogi neće da im pčele dangube 25 danâ, pa smaticom prenašaju odmah i satje sa leglom, jer se radilice vavjek brinu za razvoj mlada naraštaja.

Predpostavimo za slučaj, da je košnica komad šuplja stupa, ili četiri pribite daske, onda se prevrne što bje doli gori, pa dok se vadi satje komad po komad, privlače se i natjeraju pčele u onu prazninu, koja se sada ozgor nalazi. Sakupe se u klupko, pa ih pčelar odanle grabi supljom i preneša u novu košnju. Novu košnicu valja postaviti na istome mjestu, gdje je bila stara, jer su pčele onome mjestu priučne i sve se ondje vraćaju.

Može se također promieniti stan pčelaru još ranije, naime prije no što bude u satju puno legla t. j. ranim proljećem, nu u takovu slučaju valja imati u zalihu dobra i zdrava satja, za toliko, da uzmogne služiti kao pokušaj košnice.

Bud je proljećem studeno, valja biti oprezni, da pčele netrpe ledom; ova promjena izvede se obično u toploj soči. U toploj sobi raztrkaju i razlete se mnoge pčele, neke letom na prozor očute studen, pa se skuće, druge se sakupe na satje, koje se ovisi.



Slika 14. Kotao Curandeu-va sastava, sa deflagnatorom.

Sve ove pčele kasnije sakupe se skupa u jednu istu košnicu; one koje su nemirne ili se nedađu prenieti u novi stan pokrope se mrzлом vodom a one se odmah skuće. Ovako skućenim pčelam daje se raditi po volji. Za one koje oblitaju, metne se košnica otvorenih vrata na prozor, a one sve umire se i malo po malo povrate natrag u košnicu. A. C.

SVAŠTICE.

Crna rotkva kao lijek proti groznici i kašlju. A) *Pasji kašalj*, pojavlja se često i kod djece i kod odraslijih. Brzo lieči se crnom rotkvom. Izmrvi se rotkva, i pomieša se dio rotkve a dio suha sečera (candis). Kad se sečer raztopi, prociedi se, i ovaj procjed rabi se kao lijek davajuć bolesniku zlicu u jutro na tašće, a zlicu u večer, kad će da legne. I hrana nuz to neka bude umjerena i lahka.

B) *Proti groznici.* Groznica je jedna od obéih bolesti. Neka mjesta, a kod nas čak čitavi kotari su grozničavi. Chinin je lijek skup, a nuz to svakome nepriručan, te mnogi naš težak zaglavi groznicom. Sasvim jednostavni i jeftini lijek, može si svaki naći u ornoj rodakvi. Dosta je da smrvi nekoliko komada, da iz toga žažime sok i da ga pije nekoliko u jutro na tašće, pred poldan i večer. Inžinir K. koji je dugo radio na grozničavim mjestim liečio je vavjek svoje radnike od groznice sa crnom rotkvom. I tu nedavno u Metkovićim, sve svoje radnike izliečio je sokom od crne rodakve. Crna rodakva uspijeva svuda. — b —

Dobra smola za staklenice pravi se na ssvim jednostavni i jeftini način. Uzmu se 2 diela žuta voska (cera vergine), jedan dio trpentinae smole i jedan dio čistog omorikove smole. Ovo se sve skupa kuha u loncu, pa kad je dobro raztopljeno umaka se grlo staklenice. U čas zasmoli se puno staklenica, a smola ova je izvrstna.

Gljivice u i na mlieku. Prof. F. d. Cohn, koji se je tim gljivicam dugo bavio, navadja na mlieku sljedeće gljivice:

1. Bradavi pliesan (mucor racemosus). 2. Žilavi pliesan (dietyostelium mucoroides). 3. Mliečna nedaća (oidium lactis), nalazi se na kiselu mlieku. 4. Tezivi pliesan (Penicillium glaucum). Ovaj se pliesan umjetno proizvadjja na kruhu, pa se rabi trusje za Roquefortski sir. U mlieko pak evo kakovih gljivica ima: 1. Bacterium Termo. Radi njega usmrđi se mlieko. 2. Bacterium lacticum. Ova gljivica uzljuti mlieko. 3. Bacillus subtilis varbutiricus, prouzroči raketivost mlieka t. j. mlieko dobija neugodni

vonj i tek, nalik pokvarenim sardelam. 4. Vibrio synxanthus ili Micrococcus chlorinus. Uzrokom je, da nam mlieko požuti. 5. Micrococcus prodigiosus. Njegovim djelovanjem postane mlieko crveno, ali je čestoput krv tomu uzrokom. 6. Virio syncyanus, ili micrococcus cyaneus; modre pjege, koje se vide toliko putâ na mlieku proiztiču od ove gljive. 7. Bacillus antracis. Nalazi se u mlieku ovaca, koje boluju na bedrenici (umavica, zapali sliezene). 8. Bacillus subtilis. Ova gljivica nije ni najmanje štetna, dapače mnogi misle da je potrebna, jer da bez nje, nebi mogao zdrieti sir. 9. Micrococcus candidus. Na kori od sira opaziti je sitnih bijelih gljivica, a te su uprav M. candidus.

Tko bude držao čisto posudje, bude prao mlahom vodom vime, i čuvao mlieko na čistnu mjestu, taj neće vidjeti na svojem mlieku nikada ni jedne od navedenih gljivica. — w —

Što se radi sada.

Na polju. Latiti se poljska posla što se može i nemože. Oranje, drvljanje, sijanje, to se sve redom obavlja. Osobito preporuča se čistiti oranice od korovlja (drača, travâ). Ima kod naš oranica, koje su zatravljene do zla boga, tako da često put rad travâ nit neznâ što je zasijano. Plieviti, čupati i srpiti krpe, i sijati čisto sjeme, a njive što je čisto. Siju se redom sve jarine; razumjeva se i zob. Napominjemo osobito zob, jer ga mnogi nesiju, a drže konje. Koncem mjeseca sijati je i djeteline, livadne trave i slična. Stara djetelišta prodrljuti. Paziti je osobito: da sjeme nebude zasijano u zemlji jako mokroj; da tegleća snaga puno ne dangubi; da je djubar podjednako razdieljen i dobro pomiešan zemljom. Tko bre dok je zemlja vlažna, neka češće čisti plug; čekati konac brazde; da se plug pročisti nevalja; takova zemlja nemože da bude dobro izorana. Imali uzvisinâ ili jamâ na zemlji, tad oranje mora da je tako udešeno, da se te nejednakosti izravna; iz svakog gledišta dobro je da je zemlja ravna. Sjeme neka je u zemlji, napram njegovoj veličini, veće zrnje dublje, sitnije zrnje plitije. Svi sjeme dosta je u pomiješanju zemlje. Pripraviti zemlju za lan i konoplje, mak, mrkvu, gorušicu; zasijati duhanovo sjeme u lance ili graste.

Na livadi. Ako je ogradjena živicom izklaštiti živicu, zabraniti pašu, izravnavati kratorvine i zasijati goline; izkrčiti busje i bunje, podjubriti i ter moguće naplaviti mutnom vodom.

U voćnjaku. Nastaviti je presađivanje. Pregledati je kolce, pa privezati i izravnavati voćke, koje su preko zime previle. Klastiti je sve redom. Koncem mjeseca navratiti; plemenike do tad čuvaju se il zakopane u zemlji ili zarezene u krumpir, ili u vlažnoj glini na sjenastu mjestu. Pomnjom je pregledati svaku voćku, da nema crvotočina, jer se takova lako prelomi. Ako je crv u voćki ubiti ga je, ranu u koliko se može izrezati do živa, panamazati smolom. Sijati je sjeme od voćka.

U povr'njaku. Prekopati i podjubriti je obilno i dobro zemljište, neka je sve gotovo za proljetnu sjetvu ili presađivanje; i graste neka su u redu. Sijati je repu, rodakvu, ratkvice, blitvu, spinač, luk i kapulu, petrusimul. Pesađjivati je ranô zasijanu ločiku (salatu) i dosijati je rani grašak (biž). U graste ili u lence, može se koncem mjeseca zasijati dinje, milune, krastravce.

U cvjetnjaku. Saditi je gomoljasto i lukovito cvieće: žabnjak, zumbul, i slična. Tko ima ruža u loncu, sad je zeman da ih uplemeni, biva isto i kamelijam. Sad se sadu mladice od martine, fuksia, verbena, vanilje i sličnih. Osobita obzira imati je na plavi i crni bor koji se sada u velikom broju pojavlja na povrtje i cvieće, al osobito na cvieće. Proti njemu najbolji lijek je ukropnja od patlicanov (pomidorova) lišća ili ukropina od duhana.

U vinogradu. Rezati je s reda. Za rezitbe imati je obzira na oblik loze. O rezitbi vinograda potanje u posebnom članku. Još nije vrijeme kopađu, tko rano kopa, rano mu vinograd tjera, pa može da pozebe prolietnim mrazovim. Sad se prave ponaljenice, i sade ključice za mladi loznjak. Urediti je kolje; ono što je pregnjalo i izlomljeno, odstraniti je i nadomjestiti novim.

U podrumu. Nadolievati bačve. Ako se nema čim doliet, onda je svako 14 marvu ormom nenavljja. Kravam koje su otelile davaj više i bolje hrane. Uzgajaj telad pomnjivo. Isto vriedi za ovce koje su se ojanjile. Izvoz i sav djubar iz stajâ i properi pod; u proljeću pojavlja se puno bolesti, a čistoća im je meteriz.

U pčelnjaku. Pobrinu se za nove košnje. Ako je slab roj pitaj ga. Brani pčele od grabežljivih neprijatelja, toga radi za prvih izleta otvori vrata samo malo. Ulišta osiroke, spoji sa ulištim sa matericom.

U šumi. Sijaj žir, bukvo, kesten bagren, bijeli bar. Sabiraj sjeme. Sadi živice od bagrena i trnovca. Tamani gamad.

U kokošnjaku. Izvadi sve izmetine i izperi kokošnjak lužinom ili drugom razjedivom vodom. Prokadi ga dobro sumporom. Guske nesu sada jaja.

U kući. Priredjaj sjeme za sjetvu. Krumpiru ako je proklicao, odrubi klice. Imaš li žita na kupu prebaci ga, da se neupali, ili nenapravi grica.



Slika 15. Rosilo za cvieće.

TUMAČENJE SLIKA

„Gospodarskoga Poučnika“.

Slike 13 i 14 protumačene su u članku „O uporabi dropa“ itd.

Brusi i tocilji. Na slici 16 strana 4 vide se dva brusa i dva tocilja. Ona dva brusa služe, da se izbrusi manje orudje, kao noževi, srpovi i kose, dočim na tocilju oštri se jače orudje, kao sjekire, tesle itd. Jedan brus ima drvenu ručicu, da je snjim laglje raditi. Oba tocilja imadu željezni stalak, dapače jedan je u podpunom redu. Dosta je uljeti vode, pa vrtiti i brusiti, dočim je drugi na pomičnom staklu. Jeftini su, a dobivaju se iz tvornice u Weixelburgu.

Rosilo predstavlja nam slika 15. Englezi rabe rosilo (refraichisseur) odveć; gospodje pak su mu osobito zahvalne, jer njemu je zahvaliti, ako im sada cvieće u sobi bolje uspijeva. Sastoji iz staklenice, željeznom niti opletene, i gumene lopte. Ošerafi (odvije) se na vratu, a nalije se staklenica vode, pa onda opet zavije. Stisne li se gumena lopta, a ono kroz nosić što se medj loptom i staklenicom vidi, strca voda u obliku rose. Voda izlazi velikom snagom, škropi lišće, i čisti ga od prašine i druge nečisti. Gazdarice bo znadu kolika je zanovet čistiti prašinu slišća, i kako je osobito teško lišiti se metilja i onih drugih mušica, što navali na cvieće. Rosilom čisti se sve. Ciena mu je 1 for. i 80 novč. a dobiva se iz Višnjegore.

Gospodarske Viesti.

Austrijska vlada, opet je dozvolila izvoz konja iz Dalmacije u Italiju.

Primili smo na poklon od našeg prijatelja častnog gosp. Baruna G. N. Prato njegovo izvješće presjedništvu međunarodnog odbora proti tishoj uši u Sarragozi. Iz tog izvješća razabire se, da se slioksera u Austriji sve više siri, a da u Istri, gdje se je držala uništena slioksera, našlo se novih okuženih vinograda. Dalmatinski vinogradari, *attention!*

Izselivanje iz Dalmacije, preotima mah od dena na dan. U nekim mjestim boje se gospodari, da će ostat bez ručnih sila.

Na međunarodnoj marvinskoj izložbi u Hamburgu dozvoljen je pristup samo sjevernim cislejtauskim pokrajinam.

Dalmacija, Istra i Kranjska izključene su.

Po viestima, koje nam stižu iz raznih strana Dalmacije razabire se, da se je koncem sječnja i prvom petnaestinom veljače dao izvesti veći dio poljskih gospodarskih radnja.

Talijensko ministarstvo za poljodielstvo izdalo je izvješće, kako su ispeli svilei godine 1882. Iz tog izvješća razabire se, da se je god. 1882 dobilo 31, 628, 112 kg. kožurska (bahura) dočim se je godine 1881 dobilo 39, 837, 661 kg, a godine 1880, 41, 674, 109 kg. Ljetos gojili su se svilei u 5101 obćini, dakle na 196 mjestā manje od lani. Kako se vidi i u Italiji propada svilarstvo.

Jematom godine 1882 potrgalo se u Francuzkoj groždja za 30, 886, 352 hektolitra. Bud Francuzka ima sada (ostalo uništila je slioksera) 2, 135, 349 hektarā vinograda, te se pobralo sa svakog hektara groždja za 14.4 hektolitra vina. Od godine 1873 do 1877 pravila je Francuzka godimice 56, 160, 049 hekt. vina poprieko uzeto. Dakle sada proizvadjja Francuzka uprav polovicu vina manje, no što je prije proizvodjale; a sve to zlo prouzrokovala je slioksera. Godine 1882 uvelo se u Francuzku u bačvah 6, 569, 486 hektolitara vina u vrijednosti od 288, 074, 520 franakā a u staklenicah za 379, 730 franakā. Uvelo se još tekom iste godine 60,330,800 kilogramā suhvā (passolina, rosine) u vrijednosti od 32, 179, 015 franakā.

Savjeti.

Nemoj nikad hvaliti sam sebe. — Mane onoga koji se hvali lakše se iztiču. — Čednost je krjepost, koja je uvijek sdružena sa pravim zaslugam. Čednost je kao kazalo svih ostalih krjeposti, pače je njihov najljepši ures. Čednost je mater svake poštene odluke, štitnica dužnosti, učiteljica nevinosti. Čovjek pametan uvijek je čedan, jer zna da kako je on nadkričio druge, drugi mogu nadkriti njega.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

9. Kada i kako najbolje i najlaglje krči se za vinograd?

M. S. u P. (Krk)

Zeman krčenju ili je ljeto ili zima. U obće krči se samo onda, kad se nema druge važne radnje ili kad se može dobiti uz jeftinu cieniu dobrih radnika. Stoga može se krčiti u ovako godišnje doba. Što se tiče druge strane vašeg pitanja kako valja krčiti, tu je nešto potezje odgovoriti, jer bi valjalo točno poznavati mjestne odlučujuće okolnosti. Sva je prilika da vi imate da krčite u kršu, jer ste na otoku, a mi ćemo vam odgovoriti na tom temelju.

Prije neg se latite krčenja, opredielite mjesto za kamenje, koje će te izkrčiti. Kamenjem možete ozidjati gomilu oko vinograda, ili napraviti meterize za naslon zemlje, ter vam je zemljište strmo.

Ako imo puno kamenja, onda se odabere na istom zemljištu mjesto za triem ili za kup (gomilinu)

Možete krčiti s podrivačem ili maškljinom (lašunom); za vas, i za vaše zemljištne i mjestne okolnosti bit će vam mnogo laglje krčiti maškljinom.

Počmite krčiti ozgor t j. s višje strane prama nižoj, a pujte zemlju prama briegu, jer zemlja kišam pada i kupi se doli. Krčite na 1/2 do 1 metar dubljine, ali 1/2 metra neka vam bude najmanja (najplića) dubljina.

Ako se kamenje daje lašunom lomiti, onda ništa boljega; ali trefi li se živac koji se neda lahko lomiti, onda ga valja razprskati (razkomadati, razdrobiti) ili pomoću baruta ili pomoću dinamite. Nu gledajte, da vam i trud i trošak nebude uzaladan. Pločasti i zrnati živac kamen, koji na široko raztira, neizplaća se ako ga razkomadate; sve da se kašnje naspe zemlje, loza neće na njemu uspijeti.

Krčenjem morate također odstraniti sve žile i panjeve koji se nalaze na takovoj zemlji. Izkrčenu zemlju poravnajte.

Ter pad nije velik, neka je sve u jednom komadu; ako je jako

strmo, onda pomoću meterizā umanjite pad. Ter je zemlja lahke narave, onda je laglje krčiti. Nadjeti li na krčevini pod mehkotom slunaj (žalo) ili piesak, kako što na mnogim mjestim biva, onda krčite samo do zdravice, ostavite žalo netaknuto, jer dignete li ga na površini, to ste oneplo dili zemlju; na takovu mjestu za mnogo godina teško da vam što bude moglo uspijevati. Trefiteli za krčenja na vrutak (vodu), napravite joj odmah otok, jer zasuti vrutak lahko da vam kašnje pokvari sav vinograd. Izkrčite barem godinu danā prije no što ćete saditi, ili najmanje osam mjeseci prije. Ako krčite šumovito zemljište, onda nemojte odmah saditi lozu, jer lahko da izrodi; radje gojite za 2 ili 3 godine koje težatno bilje n. p. proso, sirak, zob, djetelinu i. t. d.

B. Nova pitanja.

10. Molim Vas, obavjestite me, kako da razpoznam ako je mlieko cijelo ili vodnjeno, i ako imade kakav mliekomjer, pa gdje bi ga mogao nabaviti i uz koju cieniu?

B. D. u J. (Hvar).

11. Molim vas imali i koji je naslov dosad tiskanim knjigam o gospodarstvu, pa odkud ih je nabaviti i uz koju cieniu?

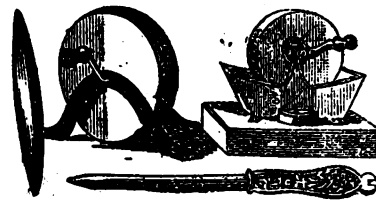
S. M. u Z. (Omiš).

Odgovore na nova pitanja, kao i nova pitanja primaju se od svijuh pa i nebili predbrojnici.

SA TRGA

Vino. Trgovina vinom sljedi sveudilj jednako. Velikih prodaja nema ali u svakom mjestu prodaje sad malo tad malo i tako vina nestaje. Na Šolti je 12—13 for. hektolitar - u Milni - Ložišću - Bobovišću i Miroim po 9 1/2 do 11 f. hekt.

— Visu po 10 1/2 do 13 f. hekt. — Vrbanju 10 do 12 f. hekt. — Konavljim 9 1/2 do 11 1/4 — Tiesnu 9 do 11 — Murtera 10 do 11 1/2. Rogosnicam (Omiš) 16 — Trogiru 14 — Vrhbraću 9 1/2 — 11 1/2 — Sućurou 15 1/2 do 17 1/4 — Lukšiću 15 1/2 — Starom 15 3/4 — Splitu 13 do 17 — Orebiću 9 do 11 — Korčuli 9 do 11 1/2 — Budvi 15 do 18 f. hektolitar.



Slika 16. Brusi i točiji.

Ulje. U dolnjoj Dalmaciji je nešto jeftinije i od 21 do 22 for. barilo, a u gornjoj po 23 do 25 for. barilo.

Buhač opet miče se. Prodalo se slabije vrsti 26 3/4 for. M. C., a prodalo se u cvietu za Englešku po 125 for. M. C.

Loj po 25 do 45 M. C. — Pšenica 9 1/4 do 10 1/2 M. C. — Ječam 6 1/2 do 10 1/4 M. C. — Slabije vrsti prodalo se u Zadru po 5:60 for. M. C. — Bajame su poskočile jako, gorkih prodalo se 60 f, a slatkih 91 1/2 for. M. C. — Bakalar po 48 do 62 for. M. C. — Sardele po 11 1/2 do 56 f. barilo. — Kože volovske po 74 do 100 f. 100 komadā, a jamječe po 56 do 81 f. 100 komada.

Striš po 17 1/2 do 47 1/2 for. M. C.

Katram po 12 do 15 for. M. C.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1883.

Sl. Nar. Čitaonica - Beška - Franić M. - Primošten - Schiattin D. - Hvar - Gabrić L. ž. - Slivno - Grgasović G. - Makarska - Orlandiui V. ž. - Rokotole - Borić O. R. - Metković - Tanović F. - Maini - Komadanović O. F. - Vareš - Werk I. - Šibenik - Redman A. F. - Maslinica - Pres. Petranović G prav epis. - Kotor - Zotti de G. B. - Poreč - Ružić J. - Rieka - Šarjanović P. - Vrisnik - Borelli prof. M. - Beč. — Kristofić M. - Kopar - Pilar d.r. G. sv. pr. - Zagreb - Martinović P. prof. - Kotor - Milaš O. O. - Vrlika. —

Smirili su predbrojbu do konca lipnja t. g. 1883.

Gosp. Žuvela M. - Vitaljine — Pahović J. — Kaldir Pahović M. - Korajba — Ivanković J. M. - Ervenik - Lazarević A. - Mokrine - Mihotić V. - Igrane — Matešan A. - Srinjine — Halper pl. V. - Zajezda. —

Predplatili su predbrojbu do konca 1882.

— Gosp. Kirac A. - Medulin - Šimunić A. - Žeževica — Bakija S. - Pakoštano — Marin N. - Skradin — Wolf M. - Gerovo — Beroš P. - Šibenik — Kuliš A. - Oklat — K-petanović beg O. - Duvno — Čović A. - Srinjine.

— Gosp. Friedl E. — Zadar. - Broj 2 odposlali smo. Blažene naše pošte; i u mjestu gube se listovi.

— Sl. Uč. Knj. žnica - Ogulin — Zatražene lanjske brojeve poslali smo.

Molimo Vas i svu drugu gospodu, koji nedobivaju u redu list, da nam to odmah jave, bud je kašnje teško popraviti.

— Gosp. I. - Sisak — Mužemo vam ustupiti lanjsku godinu „G. P.“, ali brez broja 6.

— Gosp. A. — Pokrajina. - Rukovodnik o Gospodarstvu, već je pregledan i povraćen gospodinu piscu uz neke shodne opazke. Mi se nadamo, da će on uporabiti naše opazke, pa onda tiskati. Rukovodnik sadržaje u sebi liepa i obilna gradiva; biti će veoma priručan č. gospodi ubitjeljem. Tiskan stajat će po svoj prilici 1 flor.

— Gosp. T. - Split — Ono pitanje riešit ćemo pismeno, jer nije obć interesa, a i vlačilo bi se na dugo u listu.

Gosp M. P. - Rieka — Sjeme od *Phaseolus Caracalla* primili smo n redu. Srdačna hvala.

— Gosp. Mihotić V. uč. - Igrane — Za puč. učitelje, ciena je listu samo 2 flor. — Za tekuću god. pošaljite još 1 flor. - Broj 1, 2 i 3 odposlan, ostali redovito.

— Gosp. Martinović M. prof. - Kotor — Hvala vam na iskrenoj saćuti. Žalibože svak neće da shvati.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjštu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redku
sa prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Očeh računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Ožujka 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Ožujka 1883.

Molimo najljudnije svu onu gospodu, koja nam duguju jal za predbroj-
bu, jal za druge stvari, neka izvole platiti. Najgora je stvar tjerati mak na
konac; samo nek nas onda nekrive, da smo bezobzirno postupali.

„Uprava.“

O izvozu marve.

Ima nekoliko vremena, da je izvoz marve iz naših krajeva preoteo
silan mah, te nam doskora prieti oskudica i tegleće snage i mesa.

Iz prvine odvažalo se samo nešto malo glavâ tanka zuba u susje-
dnu nam Italiju, a nešto malo debela zuba do u Trst, no sad biva stvar
sasvim drugčije.

Italija zoblje svakovrstno rogato blago i tanka i debela zuba, uz
sve bolje konje i mazge.

Bilo je nade, da će barem zabrana glede izvoza konjâ i mazgâ
potrajati, nu kako što je već javljeno, ona je zabrana trajala, koliko
jutrnja rosa, koja se pod prvim sunčanim zracim razleti. Sada navaljuju
taljanski trgovci sa svih strana, te kupuju i voze dalje sve kopitavo, pa
kao za osvetu kupuju i vunjad i kozjad i govedu, niti ih za govedu plaši
bojazan, da si u kuću uvedu govedju kugu.

Trst zoblje više vunjadi i govedâ no što dosad bivalo; mjesec na
mjesec ide za Trst do 200 govedâ.

Da nam je samo obskrbljivati Italiju i Trst stiskli bi si pleća, i
nastojali bi, da nas zlo nepogodi u najgore; nu na veliku žalost namazali
se na naše blago i Englezi i Francuzi. U zadnje vrijeme odvezlo se što u
Englešku što u Francusku do preko 2000 glavâ rogate marve debela
zuba, a ovo zadnjih dana Francuzki parobrod „Ville de Marseille“ od-
vezao je u dva puta iz Splita do 600 komadâ rogate marve, što na
Maltu, a što drugdje.

Da se trgovina i promet kod nas sve više širi, mi to želimo, ali
mi nemožemo podnipošto da begnišemo izvoz marve. Trgovci kupuju blago
od težaka on čas kad mu najveća potreba novca, i kad mu nestaje kr-
me. Gule ga, jer se najbolja glava debela zuba plaća jedva jedvice 50

fiorinâ, a srednji komadi idju za 20 do 30 banka. Izim dakle, što se
za mali novac nosi težaku mnogo veća vriednost, ostavlja se goloročke.

Stočarstvo je temelj svakom dobrom gospodarstvu, a tko pozna po-
bliže naše okolnosti, taj je uvjeren, da se kod nas bez stoke neda ništa
raditi.

I mlieko i meso i vunu i tegleću snagu, sve rieđu ima naš težak
od svoje stoke; lišite ga toga i dajte mu u ruke prosjački štap.

Već se osjećaju posljedice izvoza; meso je u obće poskupilo, a što
je gore, što je dapače žalostno, jeste, da se na mnogim mjestim nemogu
obaviti poljske radnje s nedostatka tegleće snage.

Bez stoke nema djubra, a bez djubra nema rada.

Tko zna što je gospodarstvo, taj shvaća sve žalostne posljedice.

Izselivanje sa svih strana naše pokrajine raste, a da sravnimo broj
našeg pučanstva sa onim Ugarske kod nas izseljiva dvaput više naroda,
no iz Ugarske.

Danas leži skoro polovica zemljišta neobrađeno, a današnjim izse-
livanjem i razprodajom marve, ta polovica približit će se dvim trećinam.
Gdje ćemo onda?

Neka gospoda, koja su na to pozvana, stvar razvide, i neka uzna-
stoje zapriečiti izvoz marve.

Sklizav je put, koji vodi na ponor, a komarči izvadi noge

-Y-

O UPORABI DROPA

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

(Sliedi. Vidi broj 4).

Novim zakonom, nastalim uslied carinarske unije, a koji uvadja po-
rez na kotle zabranjeno je prosto peći rakiju. Tim se osujetilo siromašnu,
da si pribavi kapljicu zdrave dropulje za studene dane, a poduprla se u
isti čas razsipnost, jer kad nema kod kuće, ide da kupi; troši novac, priuči
se hrdjavoju družbi, snosi pijanstvo, a što gore kvari si želudac i zdravlje

PODLISTAK.

BIEDE ŽIVOTINJÂ

PO

MIHOVILU LESSONI

PREVEO ZA „GOSPODARSKI POUČNIK“ A. B.

X.

Govorili su nekad filosofi, da su sve životinje neobhodno potrebite
radi velikog ravnovjesja izmedj živućih bića; da se sve životinje moraju
smatrat kao karike dugog lanca, i to na takav način, da ter se jedna sa-
ma vrst digne, ta čudnovata konkatenacija, bila bi razdrišena uz neopi-
sivo poremećenje kompleksa. Doista, tko dobro promotri i promozga na-
lazi iznimaka ovome zakonu. Da bi se n. p. digle sve čimavice iz posteljâ,
pa onda sva trichina iz ljudi i svinjâ, nebi se reklo da je ravnovjesje
živućih bića posao smeten.

Bi takodjer rečeno od filozofâ, da su sva djela životinjâ neobhodna
i da bez istih, nebi mogle živjeti. Ali i ovoj tvrdnji lahko je naći izni-
makâ. Ženske od pauka, u obće dobre su majke; ali kod nekih vrsti
paukâ ove majke zločeste su ženske, ol da bolje reknem, jesu zločeste
ljubovke. U ljubovnom zanosu, pače odmah dok je zanos svršen, baci se
ženska na mužkića, da ga zadavi i proždre; i što joj često podje za ru-
kom. Mladi mužkarac pauk premda zaljubljen, čuti neko tajno čustvo po-
gibelji. On sa velikom pomnjom približava se ženskoj, a na svaki njezini
kret odmah bježi. Mužkići od ove vrsti paukâ vide se vavjek mladi i
maleni, jer im ženske prieče i razvitak i život.

Pčele roditelice ubijaju trutove (mužkarce) dok je splodjena matica,
jer su u trutovih štetna usta na uštrb ostalih. Pčele radilice su ženske

okrvljavana spolna ustroja; ovakovih neplodnika ima i kod drugih vrsti
insekta n. p. kod mravâ. Ove ženske kržljava spolna ustroja sačinjavaju
veći broj roja. Njihova neplodnost za njih nema li se smatrati, kao naj-
veća nesretnost? Tvrdi se, da nalaze nagradu u radnji.

A sama radnja jeli baš prava sreća? Slučajno moram se baviti ži-
votinjam, te nemogu da govorim o ljudima. Da govorim o ljudima, nebi
se mogao uzdržati, da ne upitam tolike koji rade, bili dragovoljno ra-
dili, u slučaju da bi im bilo prosto neraditi? Kad vidim pčelu trudnu da
gradi satje, jal kad timara za hranom, ili kad vidim mrava potlačena,
iznemorena, pa kad ih prisposodobim leptiru, koji bezbrižno leti, igrajuć se
svojimi šarovitimi krilim na zrakam sunčanim, koje se preko njega pre-
lievaju; ja neznam staviti samom sebi upit; — strah me da ne dobijem
kakav krupni odgovor.

XI.

Način kako su izrasle neke životinje, učini ih osobito nesretnim prem-
da tako nesretne nisu istovrstne životinje njima u najtjesnijem redu sto-
jeće. Ovo se vidi kod nekih morskih raka, kakovih nalazi se puno vrsti
u Jadranskom moru, uzduž taljanske obale Pomislite si jednog raka iz
naših škripava. On ima polovicu svog života oružana oklopnjačem; naliči
vitezu srednjeg vieka, u oklopnjači i košulji, ili da tako pristojnosti re-
knemo, gaćicam. Takav rak, vi ćete reći, jeste nešto nemogućeg! Avaj!
Obstoji!!!

U takvom su baš nesretnom stanju morski pagurci; najveći su od
prilike kako naši vodeni raci; nu ima i manjih. Ove pagurce genovežki
ribari traže pomnjivo; jer im radi njihove neke potrebušine služe za na-
ticanje na udicu.

Pagurac imade oklop na prsima, ali gô trbuh, odiven samo tankom
prozirnom kožicom. Tako on nemože živjeti.

Njegov bi se trbuh izdro na oštre hrtove pieska i hridinâ; malju-
šni proždrljivci koji oko njega živu grizli bi ga, i pojeli, te on nebi mo-
gao imati duga života na ovom svijetu.

kojekakvim žestokim gorkoslatkim, ugodno il neugodno mirisavim vinovničnim pićem, koji priredjuju neizkušni ljudi sa alcoholom i tko zna kakovim travam i bojama.

Državljanici smo, te uz prava koja nam zakon daje, nosit nam je i terete zakonom nametnute; živa je to istina. Ali zakon koji je skrojen po tudjem kalupu, imao bi se barem preobličiti kod nas.

Sve ono što je izvrstno za Gornju i Dolnju Austriju, za Česku, za Moravsku, za Ugarsku, nevalja za Dalmaciju i za Istru.

Zakon kaže: „slobodno je peći rakiju iz svojih proizvoda za svoju potrebu, za onu svojih ukucana i služinčadi, koja stanuje i hrani se pod istim krovom, ali koji netrguju žestokim pićem, niti na svom kotlu peću rakiju za druge, niti prave slatkih vinovičnih pića.“

„Jedan gospodar može da ispeče u godinu danâ samo 52 litra rakije, koja nesmje bit žešća od 55 stupnjeva na žestomjeru (alcoholometru) u postotke, ili 22 po onom od 40.“

„U Tirolu i Voralbergu može si svaki gospodar izpeći 112 litara rakije gorinaznačene žestine.“

„Pokrajinska financijska vlast, odlučuje vrijeme kad je slobodno peći.“

„Opredjeljeni broj litara, za pojedinog gospodara ima se peći s reda; prekida se rad samo u nedjelju i u blagdan.“

„Tko peče rakiju iz različitih tvari taj peče za stanovitu tvar kad je zeman prekapljivanju; što može da bude u svako doba godine.“

„Nikomu, koji nema svog kotla, u svojoj sgradi, nije dopušteno peći rakiju.“

„Sve povlaštice i polakšice podane nekim briegovitim predjelim Štajerske i Koruške, ostaju još u krjeposti.“

Zakon je zakon, i dužnost je podvrći mu se; ali ovakov zakon neodgovara ni našim okolovštinam ni našoj naravi.

Kod nas svaka kuća ima dropa, i rado si peče kap rakijice, ali svaka kuća nema kotla; u varošu jedan možda dva kotla, a u selu nijedan.

Ima obitelji u nas gdje je požerjeno dvoje ili troje braće, pa odmah kuća od 30 glavâ; pa šta je u godini danâ 56 litara rakije za toliku čeljad?

Da si desna izperu!

Obzirom na naše siromašno stanje, želiti bi bilo da se preinači rešeni zakon i to:

1. Da i kod nas, svakom gospodaru bude slobodno peći do 112 litara rakije, kako što biva u Tirolu i Voralbergu.

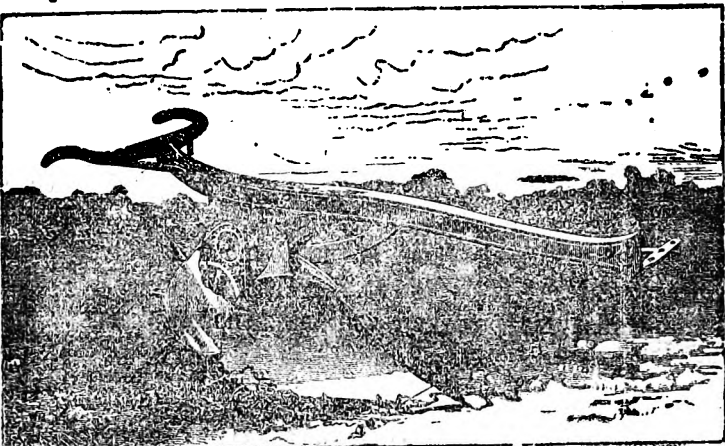
2. Da gospodar, koji nema svog kotla, bude mogao peći svoj drop na kotao svojeg susjeda.

3. Da ako u selu nema kotla, bude slobodno peći drop u bližnjoj varoši, te voziti rakiju prostokuci.

4. Za neka mjesta po otočju i za neka mjesta u zagorju nek se uvedu iste polakšice, koje su uvedene u Štajersku i Korušku.

Ovim preinakam nebi bio zakon nam barem onoliko težak, koliko nam je danas. Od kad je uveden porez na kotle, kod nas se nepeče više rakija, premda je rakija bila jedan od naših glavnih proizvoda. Uvoz alcohola iz raznih nemačkih tvornica raste sve više: a nama pod oči propada surovina, dok naš novac turamo u tudji džep!

(Sliedi).



Slika 17. Gautier-ov plug.

Može li se kod kuće mastiti u modro da neizlazi i kako se postupa?

(Odgovor na pitanje 8 iz Br. 3 „G. P.“)

Od svih modrih boja jedino dvi su trajne, t. j. pranjem u lužiji i vremenom prilično malo trošese, a to su čivit (indaco) i brlinsko modriilo. Stoga se samo ovim modrim bojama masti i sukno i druge vunene i svilene tkanine koje su od kakve vrijednosti. Da se čivitom uzmogne kod kuće mastiti vunene i svilene tkanine treba prije svega iste dobro oprati sodom (1 dio sode na 10 diela vruće vode) e da se odstrani svako tustilo (mastnoća) koja se tkanjem prihvatila vune ili svile. Bud čisti čivit nije raztopiv u vodi, mora se rabiti jedna njegova raztopiva kemička slučevina naime *Indig disulfonska kiselina* koja se prodaje u trgovini pod imenom čivit-karmin (Carmino d'indaco solubile). Kad je tkanina posve čista raztopi se u vrućoj vodi 1 dio čivit-karmina u 140 diela vode. Voda dobije odmah tamno modru boju. Raztop drži se topao izmedj 70-80° C. topline, pa u tako toplu umoči se dotična tkanina i drži za toliko vremena dok nepostane-modra za koliko se želi. Zatim izvadi se i pere u mlakoj vodi, dok sva suvišna boja izadje; napokon osuši se u hladu i ovim je posao gotov.

Drugi način tanganja jeste brlinskim modrilom; ovim mogu se mastiti i pamučne tkanine. Tkanina, kako gori rekosmo, izpere se dobro sodom; u isti par priprave se u dvim raznim limenim posudam koje su okalajsane (pocinane) dvi razne raztopine. U jednoj posudi raztopi se 111 grama zelene galice (vitriolo di ferro-solfato di ferro) na 1/2 litra vruće vode; a u drugoj posudi u 1/2 litra vode 126 grama *Ferro cyankaliuma* ili žuto krvne soli (prussiato giallo di potassio). Kad su obe raztopine gotove, onda postavi se tkanina u jednu treću limenu posudu pa polije sa vrućom raztopinom od zelene galice (n. p. 5 punih čaša) pa tišti i gnječi sa stapićim eda se sva tkanina dobro napoji t. j. da zelena galica prodre tkaninu. Zatim uzme se isto toliko raztopine ferro cyankaliuma (t. j. 5 punih čaša) i polije tkanina, pa onda dobro promieša. Dok dodje u doticaj raztopina sa raztopinom, napravi se na tkanini bieli talog, koji prelazi odmah u modru boju. Da se to brže postigne izvadi se odmah tkanina (vruća) iz posude i obiesi na mjestu gdje ima promahe, jer zra-

kom brže omodri. Kad je dobro omodrila, pere se u vodi, dok sva suvišna boja sasvim izadje. Da boja ostane i bude živahnija umoči se omašćena tkanina u vrelu raztopinu od striša (cremortartaro) pa onda opet opere.

Manje stalnosti, ali mnogo živahnije jesu amlinska modrila nu u njima masti se dobro samo vuna i svila. Amlinskim modrilom masti se isto, kao sa čivit-karminom.

Gori označene kemičke slučevine prodavaju se u mirodarijam Anilinske boje; osobito modre, i čivit-karmin prodaje prilično jeftino, tvornica Anilinskih boja: Toepke i Leidloff iz Magdeburga (Njemačka), te Leopold Casella i C.º iz Frankfurta (Njemačka). M. D.

Reana luxurians.

Ovo je ime jedne nove krmne biline, koja je uvedena kod nas iz srednje Afrike. Bujnija je rasta od samog kukuruza, a kod nas na jugu u toplim položajim raste dugovječno. Uspjeva na svakoj zemlji, bolje na lahkim, no na čvrstim, a podnaša sušu sa svim indiferentno.

Sjeme od reane je veliko, skoro kao sjekirica, maslinaste je boje, naliči ušićku, a tvrdo je kô kamen. Sije se početkom ožujka, pa sve do 15 svibnja na 3 do 5 centimetara dubljine. Klica veoma sporo, često put ostane sjeme u zemlji mjesec i dva mjeseca danâ, a toliko put prodje 10 do 12 mjeseci prije no sto proklica.

Tjera i razvije se busasto, tako da jedna bilina zauzme odmah čitav četvorni metar prostora. Izboji rastu za 3 do 4 metra visine; obiluju lišćem, a siatkasta su teka, te ih marva veoma rado jede.

Nepušta se nikad da izrastu na 3 ili 4 metra, jer izboji bivaju tvrdji, pa blagu neprobavivi, a i trpi puno više bilina ako izbojci dozrijevaju. Radje je kositi kad su za 1 metar ili 1 1/2 metra visoki; jer u takom slučaju još iste godine može se po drugiput kositi, a u vrućim predjelim, za tople jeseni, čak tri puta, a možda i više. Košnjom kriepse se žile, bolje razvijaju se, te bilina postaje izdašnija, a dulje žive.

Tko će da uzgoji sjeme, taj nekosi; pusti prve izboje da rastu po volji. Na vrh izboja napravi se ović poput perjanice: plod dozrieva listopada. Svaka reana može dati 20 do 50 kilograma zelena siena —X—

O oplemenjivanju voćakâ.

Uza sve blagodati, koje nam narav daje za voćarstvo, mi smo još uvijek puno po tragu, dapače što je jako žalostno, naše je voćarstvo zadnjih dvjestak godina puno nazadovalo. U tom nam najbolji svjedok, što uvoz voća iz Italije godimice raste.

Dok su nam Taljanci vozili naranče i lemune, trpilo se, premda i ovi uz malo pomnje i kod nas vrlo dobro uspjevaju, ali u zadnje vrijeme eto ti ih kruškam, jabukam, trešnjam, pa dopokon groždjem i smokvam.

Mi smo toliko put sami sebe pitali zašto Taljanci svojim voćem poplave naše trgovce, i mislili smo, da je njihovo voće bolje od našega, nu, uvjerali smo se, da je naše voće točnije od njihovoga, ali da kod nas nema voća, te s toga, da je zahvaliti onim Taljancem, koji svoje voće knama voze.

Dakle su na prvom mjestu naš nemar i nehajstvo uzrokom, da naš živi novac u Taljansku teče, a drugi uzrok jeste neuka.

Ima bo sjednog na drugi kraj naše pokrajine toliko divljakâ od raznih vrsti voćakâ, a nitko nebrine se, da bi te divljake oplemenio. Sve raste divlje kao trnje, puno suhorine, mahovine, lišajâ i zarezničkâ, niti hoće da vlastnici onih divljaka shvate, da bi se sve dale vrlo lahko oplemeniti i da bi rodile najplemenitijim plodom.

Može se reći, da jedini način navrćanja kod nas jeste onaj na sviralicu; a svak bo dobro znade, kako je teško na sviralicu navrćati, i da se na sviralicu, ako nije točno izvedena jako teško primi; malo ih ima koji znadu navrćati na razcep, još manje spajanjem, a po gotovo nitko na oko.

Ima puno i puno knjiga voćarskih, ali žalibože rek bi, da tim knjigam nije sudjeno, da prodru do onih slojeva, koji bi se s njimi znali okoristiti. Mi ćemo, sva je prilika, još tekuće godine donieti obširnih članaka o oplemenjivanju voćakâ i nastojat ćemo, da sve načine slikam zorno predstavimo, nu nemožemo ov čas, kad je zeman oplemenjivanja, a da ne preporučimo našim častnim predbrojnicim da se late oplemenjivanja. Plemenikâ ima svudi, a i mi smo u stanju obkribiti plemenitim šibami od svakovrstnog voća sve one, koji bi ih želili imati.

Sve istovrstno voće dade se jedno drugim oplemeniti, pa onda međusobno sve voće u rod. Tako n. p. kruška, na jabuku, dunju oškorušu, i mušmulu i izmjenično itd.

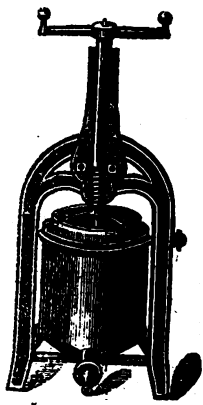
Mi preporučamo svakom gospodaru sljedeće zakone:

1. Sadi voćku gdje možeš i nemožeš; stablo nosit će ploda na tvoju korist.
2. Ne bacaj sjemenje od voća, ili ga sahrani ili odmah posadi.
3. Divljake oplemenjivaj. Navrćanje i njegovanje i presadjivanje ovićni su načini oplemenjivanja.
4. Njegu i divljake i plemenike radi oblika.
5. Sav suhor, sve suvišno granje reži i klaštri.
6. Svake zime pročisti voćke od gusinih gnjezda, a preko sve godine tamani gamad, koja ih mori.
7. Razkopaj svake jeseni zemlju izpod voćke, pa prolićem opet zakopaj i prekopaj.
8. Gnjoji voćku svake 4 ili barem svake 6 godine.
9. Svaku ranu ili drugčiju ozledu zamaži smolom, ili zemljom, da se nenasedne voće zlo.
10. Imaj na cjepilnjaku nekoliko stabala u zalihi; propane li jedno il drugo, zamjeni odmah.
11. Budi svjestan u koju svrhu gojiš voćke, i pazi da odabereš odgovarajuće vrsti.
12. Beri zrelo voće.

—y—

SVAŠTICE.

Dunja u kućanstvu. Svak ima rado dunju i radi nekog mirisa i teka, i jer se na dugo uzdrži pa daje se raznovrstno prirediti; nu svima bit će milija kad budu znali da se dunja u kućanstvu daje uporabljati kao izvrstan lijek: a) *proti preobolji*. Evo kako se u tu svrhu priredjiva. Uzme se dunja, ostruži se ono vunjače, što zna biti na njoj ili se olusti kora, izvadi se sridica sa zrnjem, pa izreže na krupno, metne u zdrav i čist lonac, dolije se vode dok oblija; pa onda sve na vatru, da iz tiha kuha. Kuha, dok se dunja daje bosti (ni-pošto da prekuha), onda odlije se voda, pa iztiska sok iz dunja. K svakom kilogramu soka od dunje pridoda se 1 kg. čista šećera u komadiće; kuha se sve neko vrijeme iz tiha, odstrani se pjena, pa je posao gotov. Ovu sladoraču čuva se u staklenicam širokih vrata, koja se dobro začepi. Bolestniku daje se na zlice; b) *proti preležanja* dobro! Sjemenjem od dunje priredjena sluz, kako što je gori navedeno, lieči opeklinu. Moči se opeklinu sa rečenom sluzi, dok neprosuši koža, i nestane topline na opeklini.



Slika 18. Željezni tisk za mast, med, voće itd.

Frankfurtska jabukovača, koja uživa toliko glasa u Evropi, pravi se na sljedeći način. Soku od jabuka doda se za 5 po sto dobra meda, onda se ulije u bačvu, i dodade se na svaku 100 litara po 1 litar soka od gor-kih bajama (emulsiou), 65 grama slatke korice (canella), 32 drama bazgo-va oviceća, 32 grama kore od limuna (citruna) i 16 grama gvozdike. Sve se dobro izmješa i nastoji se da vrienje bude zatvoreno. Kad prevrije pretoči se u čistu bačvu, i dodade na svaku 100 litara 150 grama srieša (kali tartar). Kad prevrije tiho vršenje onda je posao svršen, te se toči u bačvice ili u staklenice. Ako nisu jabuke slatke, onda nije s gorega do-dati soku nešto šećera; nu, jer takove jabuke sadržavaju u sebi puno jabučne kiseline, bolje je dodati prije nešto vode. Vodom razblaži se ja-bučna kiselina. Šećera dodade se toliko, da svenkupna masa bude imala 20 do 26 po sto šećera.

Zašto propada oviceće u loncih na prozorih. Sve gazdarice tuže se da im cvieće u loncih vrlo lahko vene. Uzrok je tomu, što se lonci za sun-čanih dana vrlo brzo i lahko ugriju, a brza i jaka promjena topline dje-luje smrtonosno na žile. Da cvieće na prozorih nepropada, dobro je držati manje lonce u ovećim prostorim, a između jednog i drugog izpuniti ma-vihonom ili pieskom. Oviceće će još bolje uspjevati, ako se i zemlja za-stre mahovinom.

Tumačenje slika.

„Gospodarskoga Poučnika“.

Gautier-ov plug. Ob ovom plugu i govorilo se i pisalo u novije vrieme jako puno. Mi donasmo sliku samo da se vidi razlika između naših plugova i amerikanških. Naši su plugovi drvenim odgručačam, a ameri-kanci imaju plug, koji ima pristroj da mu odstrani zaprjeke (korijenje, žile), koje mu mogu biti za oranja na putu. Za odgručačom, biva medj plazem, kozlacem i grede-ljem, postavljen je taj pristroj, koji sastoji iz dru-gih kolesa, sa pomičnim polugam. Ove poluge kreću nož, koji izlazi pred plugom, da presječe i tim odstrani svaku zaprjeku. Sve nam to jasno kaže slika 17 na strani 2. Opetujemo: donieli smo ovu sliku, samo da se vidi koja je razlika između naših ratila, i onih naprednih Amerikanaca. A Dal-macija je dio prosvjetljene Evrope!



Slika 19. Mlin za mastilo.

Željezni tisk za med, vino, voće, a do potreba i ulje predstavlja naša slika 18 na strani 3. Sa-stavljen je u obće, kao i svi drugi tiskovi, jedino što je sav od železa i što se do potrebe može rabiti u sve gorioznačene svrhe. Ručicom, koja je pričvršćena o osi zavija se tisk. A os sama napraljena je na vijak; os upire u železnu ploču koja je pod njim podstavljena, a ploča tišti drop u tisk. Ovakov tisk od 1 litra sadržine stoji 3 1/2 flor., a od 15 litara samo 38 flor. Gradi ih poznata tvornica u Weixelburgu.

Mlin za mastila. Naša slika 19 na strani 3 predstavlja nam takov mlin. Vidili smo bo toliko puta, kako naši zanatlije za više urf tuku ma-stilo, da ga pretvore u prah e da uzmognu s njim bojadisati. Pusto li oni vrijeme dangube. Mali mlinić kakav se na našoj slici vidi sastavljen je u tu svrhu; na njem samelje se u čas najtvrdije mastilo u najsitniji prašak. Ozgar je posuda u koju se meće mastilo, izpod je žrvanj koji je spo-jen o os, na koncu koje imađe đunjasto kolo. Ovo kolo kreće se pomoću drugog đunjastog kola, koje je pričvršćeno o osi ručice. Meka mastila me-lju se jednom rukom, a tvrda su dvie ruke. Ciena mu je jedno desetak florina.

Slike 20, 21, 22, 23 strana 4 protumačene su u odgovoru na pita-nje 4.

Gospodarske Viesti.

Pišu nam iz donjih Kaštela na 12 t. m. Neki dan dodjoše k nami klaštriooi, da odmah sutra idu ča. Trgovina vinom driema; riz je dogo-tovljena. Bob i krumpir zasijati su. Vno je po 8-8 1/2 barilo. Ulje po 22 do 24. Rakija po 22. Kvarta pšenice (30 L.) po 6-20 do 7-20. — Kukuruz 5-5 20. — Stotina jaja 3 flor., a kg. govedine 32-40 novč.

Iz Lečevice nam javljaju, da je nakon toliko kiša, napokon prosu-silo, te se dalo orati. Ječam sije se na vas mah.

Vinarsko društvo u Splitu prodalo je jaku partiju vina u Hamburgu, i isto vino ukrcao je u Splitu i odvezao jedan niemački parobrod.

Hrvatska potrošit će ljetos 20.000 fiorina u gospodarske svrhe. Od te svote 15.000 fiorina dobit će gospodarsko društvo, koje će upotrebiti za nabavu bikova belanjske pasmine. Oni bikovi porazdielit će se raznim podružnicam, da ih podiele vještím marvogojcim. Gosp. Kuralt urednik „Gosp. Lista“ i tajnik hrvatskog-slovinskog gospodarskog društva odpu-tovao je u Korušku i Kranjsku, da nabavi 92 bika belanjske pasmine, i 17 bikova muropoljske pasmine. A kod nas?....

Veoma revni zagovaratelj i prijatelj gospodarstva i najprimjerniji gospodar u Šibeniku dr V. Bioni preselio se u vjekovječnost. Lahka mu zemljica!

„Pozor“ javlja da se je sastavilo engleško društvo sa više milijunā glavnice, namjerom da ustroji u Županju tvornicu za proizvodjanje tre-slovine (tanin).

Liepo vrijeme, koje je vladalo veljače, dopustilo je da se izvedu sve poljske radnje. Jarine su sve zasijate, a vinogradi režu se s reda.

Primili smo zahvalnošću „Koledar srpskog poljoprivrednog društva u Beogradu za 1883 godinu, uredio P. T. Todorović.“ Pun je raznovrst-nog gradiva i praktičnih slika, a obseže 216 stranā u osmini.

Prof. Juraschek, objelodanio je tu nedavno točne cienne živeža i cienne radničkih plaća u Austriji od godine 1841 do godine 1880. Iz tog izkaza razabire se, da je radnička plaća (vodnica) puno više poskupila, no što je živež, te se danas uz malo radnje može nabaviti isti živež, a uz istu ra-dnju puno bolje živiti no sto onda.

Od 15 do 22 travnja t. g. obdržavat će se u Gentu (Nizozemska) međjunarodna izložba cvieća. Tko će da sudjeluje, mora se obratiti poljo-dielskom društvu. (Gent-ulica: Digue de Brabant).

Gospodarsko društvo u Vratislavi daje 1000 maraka (1m. = 60 n.đ) onom, koji izumi najjednostavnije sredstvo proti miševim.

Po zadnjim viestima iz Bosne, još uvijek hara govedja kuga u okru-žju D. Tuzlanskom, kotaru Bjelina. Čudi nas da se vlada nepreuzme za izkorenjenje tog zla, koje može biti ubitačno i za Bosnu i za susjedne zemlje.

Banka „Slavija“ izdala je svoje četvrto poslovno izvješće za godinu 1882. U tom četvrtu osjegurano je novih u odielih I-IV (na život i proti vatri) 13,397 flor., na glavnici od 16,774,234 flor. i 48 nov., uz nagrade i pristojbe od 436,339 flor. 16 novč. Na štete izplaćeno je 232,091 flor. i 93 novč. Javna blagajna imala je u listopadu, studenu i prosincu godine 1882 novca na prometu u dohodu: 1,197,674 flor. i 45 nov., a u razhodu 1,145,324 flor. i 85 novč.

Od 2 siečnja do 31 prosinca 1882 sklopljeno je novih osjeguranja u svih odjelih 77,658 flor. na glavnici od 68,424,408 flor. i 30 novč. uz na-gradu i pristojbe za 1,816,257 flor. God. 1882 plaćeno je ukupno za štete 803,274 flor. 68 novč.

Ovi brojevi jasno nam dokažuju djelovanje „Slavije“. Ustanovljena godine 1868, jedina je banka u svoj državi, koja je u kratkom roku tako liepo i bujno procvatla. Danas se grana po svem Slavenskom svijetu; a mi ju toplo preporučamo svim našim gospodarom, koji osjeguravaju svoju imovinu proti požaru.

Iz metereologičkih opažanja na Pokušalištu u Šibeniku najniža to-plina u veljači bila je -1/2 C. (pol izpod ništice), a najviša +16.5 C. (nad ništicom). U veljači bilo je 18 vedrih dana, 8 danā bilo je oblačno, a 2 dana oblačno sa kišom. Punih 13 dana puhao je sjevernjak (N.-NW.); 3 dana jug (S.-S.O.), a 10 danā vladala je tišina, za ostala dva dana mie-njao se vjetar bez stalna pravca.

Savjeti.

Nemoj se tužiti, ako te koja nesreća zadesi. Svi ljudi imaju svoj dio nevolja; uzdišu i bogati i siromasi. Naj srećniji život ima svoje muke. Uz nevolje čovjek postane ozbiljniji. Tko bi htio neimati tugā, taj bi htio ote-ti se sveobćem zakonu, koji vlada ljudstvom. Jadi su uvjet našeg živo-tā; oni su baština naših grieha. Iz žalosti niču najplemenitije, najuzviše-nije misli. Nevolja je ućiona krjeposti. Da nije tako, nebi dobri Bog bio dao toliko jadā svijetu. Bez nevolje, čovječe, kako bi pokazao tvoju krje-post?

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

4. Molim vas, kako se najbolje daje bieliti (prati) rubenina?
F. V. u S. (Split).

Vaše pitanje nije sasvim jasno. Pere se nećista rubenina, doćim bieli se već izprana rubenina.

Rubenina pere se:

1. Kuhanom lužinom od drvena pepela, na procied.
2. Kuhanjem rubenine u kotlu, na vatri.
3. Izpirajuć rubeninu u osobitom stroju u tu svrhu priredjenom.

Na koji mu drago način bilo, kome leži do čistoe svoje rubenine, valja da ju najprije izpere od krupnije nećisti, a onda da ju luži, bud bi inače lahko onećistila i ostalu rubeninu.

U velikoj drvenoj vidrici naslaže se rublje, zastre se ozgor poplun ili drugi čisti podstav, pa onda malo po malo nalieva prokuhana lužina. No dnu vidrice je čep, za otok lužine, koja procjedi kroz rubeninu. Ovaj način je dobar, ali dugočasani i skup. Lužina nalieva se za 5 do 10 sati, a kasnije valja rubenicu naprati u sapunjači, pa proprati u čistoj vodi.

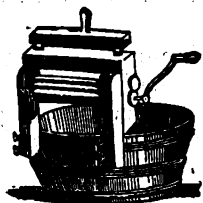
Bolje je kuhati rublje u kotlenici sa lužinom ili sapunjačom. Valja samo paziti, da rublje nezagori po dno (imade proti zagorini kotlenica dvostruka dna), ili ako je kotlenica od željeza, da rubenina nepohrdja.

Najbolje bieli se rubenina u ljujki, biva u posudi, koja se ljuja, jer se tim ljujanjem posude izpere rubenina. Ljujajkom prištedi se na gorivo. Kroz osobita vratašca metne se u nju najpre proprano rublje, pa onda nešto lužine (lušije) i sapunjače, onda zatvore se vrata pa za 1/4 ure ljuja. Zatim otoči se prva lužina i sapunjača, dolije druga i ljuja opet desetak minuta, onda opet otoči, dolije vruće vode, ljuja desetak minuta, omoči, izvadi rublje, propere (reženta) u čistoj vodi pa onda ovjesi, da se suši. Tko pere ljujajkom prištedi na gorivu, jer nije potreba ložiti vatru, izpod osobite kotlenice; potrebna voda grije na kominu i na onoj vatri koja je naložena, da se izkuha objed.

Izpranu rubenicu ili se žažme rukom, ili pak na žažimalo kako ga naša slika 20 strana 4 kaže. Valji za žažimanje od kančuka su, dužina je 35 centimetara.

Puno je koristno žažimalo, jer se nepara rubenina kano kad se žažima rukom. Ciena mu mienja izmedj 15 i 20 fior. Izprano i zažeto rublje valja sušiti. Kod nas razastire se rublje po kamenju, po gomilinaru, po zemlji, po dracam i po kupinam, s toga uzroka imamo često proparano novo rublje. Gdje se malo pametnije radi, tu se suši rublje na konopu.

Nu niti je vavjek liepo vrieme, nit svak ima mjesta gdje da razstire svoju rubenicu. Naša slika 21 na strani 4 predočuje nam jedan stolak, na kojem se daje sušiti rubenina u sobi ili na prozoru, sjenici itd. Ovaj stolak može se naprama potrebi raztegnuti i snižiti a zapada 2 1/2 fior.



Slika 20. Žažimalo za rubenicu.

Nu puno bolje i priručnije je amerikansko stiralalo, kako što se vidi na našoj sliki 22. Ovaj stolak može se naprama potrebi raztegnuti i snižiti a zapada 2 1/2 fior. Nu puno bolje i priručnije je amerikansko stiralalo, kako što se vidi na našoj sliki 22. Ovaj stolak može se naprama potrebi raztegnuti i snižiti a zapada 2 1/2 fior.

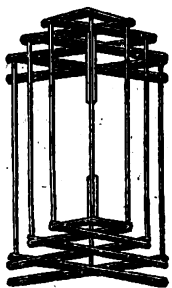
Još nam je, da naučimo kako se pravi dobra sapunjača.

Razdrobi se 1 kg. sapuna, pa pomoću mlake vode napravi u kašu, i dodade još 30 grama nišadorove žeste (spirito amoniacale) i 20 grama terpentinske žeste. Ovom sapunjačom namaže se rubenina, pa onda pere. Fino platneno i pamučno rublje pere se u kišnici u kojoj se je raztopilo boraksa (blidujak). Biva obično, da se na 10 litara vode kišnica uzme 70 grama boraksa. Dobro izprana rubenina mora da se bieli kao ljeljan, a da nedaje sapunom. Rublje, koje se davno nepere požuti; niti obična lušija pere ono žutilo. Ovakovo rublje pere se u vodi u kojoj je raztopljena solična vapna (chlorna-vapna). Biva na 10 litara vode 1 gram solična vapna. U ovoj raztopini moći se rublje 1 do 24 sata, biva dok nepobjeli. Nu, bud solično vapno djeluje razjedivo, osobito na platnenu, valja, dok se izvadi rubenina iz ove raztopine, umočiti ju odmah u raztopinu od sumporno kisela sodika. Na 10 litara vode uzme se 5 do 10 grama sumporno-kisela sodika. Napokon propere se u čistoj vodi, pa suši na suncu.

10. Molim Vas, obavjestite me, kako da razpoznam ako je mlieko čisto ili vodnjeno, i ako imade kakav mliekomjer, pa gdje bi ga mogao nabaviti i uz koju cieniu?

B. D. u J. (Hvar).

Da se opredieli dobrotu mlieka imade crēmometer (vrhujemjer) od Chevaliera — Paris —, onda Lactodensimeter ili Galactometer (Gustomjer za mlieko) od Quévenne-a i Müllera, te Lactoskop od Donné-a. Ina ih još mnogo, nu ovi su najbolji. A najpriručniji od ovih, kojim se na brzu ruku može razpozhati ako je mlieko vodno, jeste Lactodensimeter (mliekomjer) od Quévenne-a i Müllera. Lactodensimeter sastavljen je na temelju gustoće mlieka, po-



Slika 21. Stiralalo kao stolak.

Obično dobro mlieko kože 30, a izvrstno 31 ili 32, najviše 33, čim vodnije mlieko tim više toni lactodensimeter, odnosno označuje manji broj. Sastavljen je, za toplim od 15° C, s to-



Slika 22. Amerikansko stiralalo.

9. Kada i kako najbolje i najlaglje krči se za vinograd?

M. S. u P. (Krk).

U svako doba godine može se krčiti, ali najbolja je radnja po kiši. Onda se lasno krči, a istodobno mnogo uradi. Ako bi pak vi htjeli saditi dok krčite, tad vam je najbolja radnja po jematvi, jere tad nekojaju sokovi. Te studen nemože lasno da ljućini naudi. Ako pak hoćete da sadite zimi, tad pazite da ne bude zimno (studenno) vrieme, jer ako nastane studen po sadnji tad lasno da vam ključice poginu. (Vidi prvi odgovor u broju 4.) Š. (Brač).

B. Nova pitanja.

12. Molim vas, kako se čuva čisti i bieli vosak, koji se vadi iz košnica? X. u G. (Solta).

13. Vino daje mi sudom (smrakovinom), mogu li taj beteg odstraniti? Što da učinim? R. L. u M. (Drniš).

14. Od velike bi koristi bilo ono što ste naveli kako da se kolci učuvaju od gnjileža. Nego u broju 5 od lanjske god. govorite, da ih je moćiti u raztopini od modre galice za 8 do 10 sati, a u br. 26 iste god. da ih valja moćiti od 10 do 12 danā. Kako je to?

Budući da kolci i na zraku truhnu, treba li držati sve u raztopini? To valja za kolce zelene t. j. stopro usištene; a bili valjalo za one koji su već bili u porabi, i još ponešto dobri?

Ovde su kolci od grabovine i jasenovine, a bi li to valjalo i za one od trstike? V. O. u R. (Istra).

U broju 26 povukla se pogriješka, sva je prilika krivnjom prevoditelja. Mi smo preneli onu Svašticu na novo, samo da potvrdimo, onu prvu našu. U „Bulletin horticole“ stoji napisano 10 do 12 sati, po tom se slaže s prvom, u kojoj stoji 8 do 10 sati. Bio je lapsus calami.

Svakaka je puno bolje namakati sav kolac po dužini, nego samo onaj dio, koji stoji u zemlji, jer raztopina modre galice laglje prodire u drvo, te postane sav kolac konsistentniji. Nije da valja samo za zelene stopro usištene kolce. U takovi kolac bud još staničevina puna vode i sokova prodire laglje raztopina, ali raztopina prodire i u suhe kolce, samo nešto polaganije. Suhi kolci moćiti će se malko više n. p. 12 do 15 i do 30 sati. Raztopina od modre galice djeluje koristno i na kolce, koji su već rabljeni, samo ih valja izgladiti, prije neg se umoče; jer kroz zemlju, gnjilež, itd., prodire teže raztopina.



Slika 23. Gladilo za rubenicu.

15. Od kud i uz koju cieniu može se nabaviti dobro mjesilo (gramola)? I. K. N. u V. (Hvar).

16. Imali kakva umjetna preslica za vinu; odkud i uz koju cieniu može se nabaviti? Želio bih i njezin opis. I. K. N. u V. (Hvar).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

SA TRGA

Po viestim koje nam stižu sa raznih strana, trgovina vinom ovčas spava, premda su se cienne održale iste. I iz Trsta nema nikakove novosti. Ovih dana pojavila su se u pokrajini dva francuzka vinara, namjerom da nabave vina.

Za sve druge trgovine ostala je ciena jednaka.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Platili su predbrojbu do konca lipnja t. g. 1883.

Gosp. Buzolić D. — Posedarje — Šaro M. — Gradac — Matković M. — Sarajevo — Šuman O. J. — Rupe — Mezzura N. — Tiesno — Občina — Budva — Gršković T. — Kraljevica — Lović O. J. — Vinjano — Gospodjica S. Blažević — Kraljevica — Pavlinović M. usr. zus. — Makarska — Sović I. — Roč —

Smirili su predbrojbu do konca 1882.

Gosp. Kirigin B. — Supetar — Roca A. — Vodiče — Antunović R. — Zadar — Zaharija F. — Čavle — Obitelj Laura — Split — Belamarić O. F. — Sinj — Katić A. — Split — Vlahov M. — Šepurine — Matijaca O. V. — Split.

— Gosp. D. J. — Brač. — Mi nebi znali što da vam savjetujemo, a zapitat ćemo za stvar, mjerodavnu osobu.

— Gosp. Granić M. — Muć — Ona tvornica u Višnjojgori vlastništvo je jednog slovenskog rodoljuba; a zasnovana je namjerom, da se u slavenski svijet razture dobra i jeftina orudja. Moguća je pogriješka, nu su 1-2 for. ne može biti stvar. Pošta, na ometaj franco pripada samo 2 novč., a ne 10. Mogla je biti zloporaba Razpitajte.

— Gosp. Smirčić Novigrad — Su ono 2 for. smirena je predbrojba do 31/3 t. g.

— Sl. Nar. Čitaonica — Kraljevica i Trst — Mirno do 31/6 t. g.

— Gosp. T. Gršković — Kraljevica — Odposlali smo sve brojeve u redu. Hvala vam!

— M. p. O. Ljudevit — Rieka — Broj 3 odposlan. Blažene pošte!

— Gosp. I. Ž. — Komin — Poslat ćemo vam do malo danā.

— Gosp. Benigar A. — S. Nedjelja — Gosp. V. šaljeno. Hvala i srdačan odpozdrav.

Errata corrige.

U zadnjem broju podvuklo se sijaset omanjih pogriješaka, koje su na nekim mjestim izyrnule slog i pomutili smisao. Bilo bi na dugo sve izpraviti, s toga možemo častnu gospodu čitaoca, da nam oprostite i nezmjere.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvršte plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Čiče računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: PETAR L. BIANČINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upućuju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Ožujka 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Ožujka 1883.

Molimo smierno, svu onu častnu gospodu, koja još nisu spravila ovo-
godišnju predbrojbu, da nam izvole poslati novac na smirenje, jer nam je do
uredjenja knjiga.

Uprava „Gospodarskoga Poučnika.“

Sadimo američanske loze.

Uševac širi se sve više, niti se je do danas pronašlo jedno
samo sredstvo, kojim da se utamani ili obustavi njegovo razprosti-
ranje. Učenjaci uz sve obećane nagrade, ostali su proti filokseri
prekrštenih ruku, a sva dosad uporabljena sredstva samo su poduprla
razplodjivanje i razprostiranje filoksere.

Kaže se, da mi u Dalmaciji još nemamo filoksere. Takovo je obće
uvjerenje, nu nitko za to nemože da jamči, jer ju nitko nije potražio.
Nu ako smo bili sretni do sad, teško da bude tako unaprijed. Okrug, u
koji nas stiska filoksera biva, svedj uži. Sa ledja Hrvatska, s preda sva
Italija, a iz glave Istra, Štajerska itd.

Naši trgovački i prometni odnošaji stavljaju nas u doticaj sa svi-
mi okuženimi predieli, te il danas il sutra eto nam filoksere; a dosta je
da jedna sama žive glave dodje do nas, usrećit će nas u godinu danā
sa toliko milijunā njezina poroda.

Maslina se slabo njeguje, voće negoji se, obrt i trgovina propada,
za sve nam je odporište sok vinove loze (vitis vinifera). Tā, znamo kako
su crne one godine kad loza izdade.

E pa dobro, filoksera napada najradje na vinovu lozu, i iz njezinih
žila sisa sok, dok neoboli, i u 2 ili 3 godine nepogine.

Bud su sve naše loze, izuzam možda jednu stotinu panjeva, od vrsti
V. vinifera, to će one pod filokserom propasti; dogodit će se nama ono
što se dogodilo i događa Talijanskoj, Hrvatskoj itd.

Nu, kod njih nije osnovano gospodarstvo na samoj lozi, kao što je
kod nas. Oni su, istina je, protrpili jako po filokseri, ali imali su oslonu
na druge proizvode, dočim bi nas svalila na prosjački štap, jer nama
nestalo vina, nestalo svega. Naša je dužnost predusresti filokseru.

U predielim okuženim po filokseri, izkušali su vinogradari, da sama
vinova loza (Vitis vinifera) propada s filoksere, a da druge vrsti loze mogu
da žive sa filokserom, jer da ih ova neubija.

Ima bo, kako Riley tvrdi, devet vrsti američanske loze. U Americi
goje za vino sljedeće 4 vrsti. *Vitis aestivalis*, *V. labrusca*, *V. riparia*
i *V. vulpina*. Jedna od ovih vrsti, vitis labrusca, goji se na veliko u
Tirolu; kod nas nalazi se komadā od *V. riparia*, *V. aestivalis* i *V. Can-*
dicans. Primjetit će se, da američanske loze ne daju dobro vino, kako
što naša loza; to je živa istina, nit divlja kruška nedaje plod, kao pi-
toma; ali ako se na divlju navrne pitoma, onda iz onog divljeg stupa
može se dobiti najplemenitije voće. Ovako se postupa i sa lozom.

Zasadi se jednu od gorinavedenih vrsti američanske loze, koja može
da žive sa filokserom ili bolje rečeno, na čije žile filoksere nenanaša velike
štete, pa onda se na takovu američansku lozu navrne naša.

Ovako čine u Francuzkoj i na svim mjestim, gdje je filoksere po-
harala vinograde, a čine takodjer i na svim onim mjestim, gdje se boje
filoksere.

Što je dakle nama učiniti? Sve nove vinograde, koje sadimo, za-
saditi ih je ključicam od američanske loze, i svaku lozu koja pogine,
zamjeniti je korjenjakom od kakove američanske. Ove američanske loze,
navrnuti je pak sa našim. Postupajuć ovako, predusresti ćemo zlo, koje
nam prieti, a kojemu nemožemo izbjeći; imat ćemo američansko korjenje,
a naše matrake, imat ćemo uz filokseru isto vino, koje smo prije imali.

Loza daje se navrnuti kao i svako drugo voće. Nu pitat će se:
odkud du nabavimo američanskih loza? Američanskih neokuženih loza
može se dandanašnji dobiti sa svih strana, nu tko se boji uvadjati ta-
kove američanske ključice, može da nabavi sjemenā, od jedne od gori
označenih vrsti, da zasije to sjeme, pa da uzgoji američanske loze na
kući. Sjemenā prodaje svaka trgovina sjemenjem, a mnijemo da ga se
može dobiti i preko namjestništva.

Sadite američanske loze, sadite ih i nećete se pokajati —C—

PODLISTAK.

BIEDE ŽIVOTINJÂ

PO

MIHOVILU LESSONI

PREVEO ZA „GOSPODARSKI POUČNIK“ A. B.

XII.

Pagurci su čestoput veoma smiešno natovareni, n. p. neki prihvate
se vlasinica, pa ih vuku naokolo. Nekim vlasinicam osobito je mило, da
ih pagurci vuku naokolo, a to su vlasinice podugačkog tiela sa kratkim
tragovim. *Actinia carinopoda* na žalim Ligurije, osobito zanima se, da
ju pagurci na svojim lupinam vuku naokolo. Ali i crvena vlasinica, koja
obično žive na hridinam morskim, ondje gdje more oblija, zna skočiti
na lupinu pagurca, da ju ovaj vuče naokolo. Jedna crvena vlasinica koju
sam ja bio uhvatio kod Genue, na hridim Sv. Andrije, bila je izrasla u
mojem ribnjaku jako velika, hranio sam ju kuhanim mesom, na koje je
bila pohlepna.

Za svojeg života nije znala šta je pagurac.

Ne kažem da ga je vidila, jer vlasinice nemaju očiju.

Uvijek je stala prihvaćena o staklo ribnjaka. Duga opažanja dadoše
mi zaključiti da pagurci nisu zlovoljni, što im je nositi vlasinice. Kad je
vlasinica nelagodna, što se u ribnjaku često događa, skoči na lupinu pa-
gurca. Pagurca to nežalosti; on joj se dapače približi, da se ona laglje
uspne. Profesur Artur Josel, učenjak u morskoj zoologiji, tumači taj po-
jav iz toga, kao da bi vlasinica od svojeg jela puštala po koji komadić
za pagurca.

Stog razloga nemože se uzeti kao nesreću paguraca, ako im je vo-
ziti vlasinice. Sjegurno, njihova je najveća nesreća ono što ću sada pri-
povjedati.

Na rubu lupine, u kojoj stanuje pagurac živi i raste neka alga, koja
izraste kao ovratnik, koji izteže one djelove tjela pagurčeva, koji obično
viru van lupine, a to su glava, ticala, oči, noge itd. Alga raste, ovratnik
steže se i postane kao ciev, u kojoj su zatvoreni glava i drugi djelovi.
Bud se u takovu stanju životinja nemože da miče, mora da umre od gladi!

XIII.

Ja sam spomenuo samo po koju točku iz tog tužnog polja.

Sve životinje imaju svoj dio nesreća?

Životinje jednostavnijeg tjelesnog sastava, koje nam se predstavljaju
kao iz jednog komada, te u kojim nemožemo da nadjemo niti traga živ-
ljenja možda da ne trpe jer u obće manje trpe oni, koji manje čute.

Po tome bi se dalo zaključiti, da je nesreća u izravnom razmjerju
sa čučenjem, a da životinje koje više čute više trpe. Na onaj isti način
kako sam govorio o biedi životinjā, mogao bih govorit o njihovom uživanju;
i bilo bi očevidno, da i uživanje stoji u izravnom razmjerju sa čučenjem.
Dalo bi se pitat, ako možda nije pravedna ona filozofska tvrdja, po ko-
joj je slast svršetak boli.

Filozofi, u istinu, malo brinu se za biede i uživanje životinjā; oni
baveć se ljudima razviše veoma protivna načela; neki tvrde da boli nad-
mašuju sa svim slasti, drugi da u tom vlada jednakost; neki rekoše da
slast nadmašuje bol, u tom smislu, da čas velike slasti nagradjuje dugo-
trajnu patnju.

Nije moja zadaća baviti se, kako već rekoh, o ljudima, al nemogu
uzdržati se, da ne završim opazkom, da se je seljak piemonteški od vje-
kova držao ovog zadnjeg mnijenja; i to on izražuje poslovičom, koju sam
vavjek duboko razmatrao i koja glasi: Vale più un piacere che cento di-
sgusti.

(Sledi).

O UPORABI DROPA

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

(Sliedi. Vidi broj 5).

VII.

Striž i vinska kiselina iz dropa.

U Italiji, u Francuzkoj i u nekim drugim zemljama vadi se iz dropa i striž i vinska kiselina.

Neki najprije peču drop za rakiju, pa onda vade iz njega ili striž ili vinsku kiselinu, drugi otiskani neprevrto drop izpod tiska, rabe na proizvodnju vinske kiseline, pa kasnije stopro nastoje da prevrije, da se slador pretvori u žestu, koju pak prekapljivanjem dobiju čistu.

Da vidimo najprije, kako se vadi striž iz pečena dropa, jer je ovo posao jednostavniji i laglje izvediv u nas.

U prokuhanjoj drenji ima raztopljena striža. Striž topi se u kipućoj vodi u omjeru kao 1:14; a u vodi koja je topla za 17-5° C. (obična toplina vode) na svaku 240 djelova vode raztopi se jedan dio striža. Čim se dakle bude dolievao više vode dropu, tim će se više striža raztopiti, a čim opet bude vruća voda, tim će se opet više striža raztopiti.

Jednostavni način proizvodnje striža iz dropa bio je, da se je prokuhani drop sa drenjom pustio ohladiti u kotlu; kako bi se hladila drenja onako bi se pravili leđci (cristalli) od striža, koji bi se hvatali za drop i za kotao. Onda bi se otukao kotao, izmaltio drop i sakupio sav striž, koji poodpada. Naravski, postupajući ovako, niti se izvadi sav striž, koji je bio raztopljen u dropu, niti je sasvim čist; imade bo u njemu vavjek otpadaka od dropa.

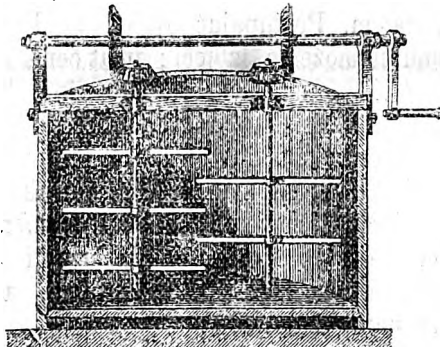
Napredniji gospodari proučavajući bolje stvar, došli su do zaključka:

- a) da dropu nevalja dolievati nit više, nit manje vode, no što je potrebno, da se raztopi sav striž;
- b) da je prokuhanu drenju iztočiti iz kotla, nek se ohladi u posebnoj kaci;
- c) da se drenja ima ohladiti iz tiha, čim se drenja polaglje hladi, tim se dobivaju liepsi i veći leđci od striža;
- d) čim drenja potpunije ohladi, tim se bolje i potpunije odieli striž.

Na temelju ovih zaključaka, dok je kuhan drop otoče drenju u kace, a i sam drop stiskaju, i otiskanu drenju doliju prvoj u kaci. Ako se tiskanjem drenja preveć ohladi, onda ju pomoću pare ugriju. Kaca je drvena, čista, pa je u njoj unutra otegnuto puno žica od špaga, unakrst i poprieko. Drenja ohladi se tiho u kaci, pa se striž koji se odlučuje prihvatiti stranom stienā kace, a stranom užetā, koja su otegnuta unakrst i poprieko. Prestala drenja odlije se, izpere se kaca čistom vodom, pa kad se osuši, otuče se striž sa stiene, i snimi sa žica. Ovakav striž, dobar je kao onaj, koji se tuče iz bačava, u kojih je stajalo vino.

Drugi način, ili bolje rekuć, umjetni način proizvodnje vinske kiseline iz dropa, koji se danas jako rabi u Francuskoj, izumili su gg. Guette i de Potēves. Drop izpod tiska meće se u bađnje, koji su obloženi olovnim pločam, pa se ulije na nje vode da ga oblija. Na svaki hektolitar vode primješa se 2 kilograma sumporove kiseline.

Ovaj drop natjera se pomoću pare do vrienja, i nastoji se da kuha od tri do četiri sata. Para uvadja se u drop pomoću jedne olovne cievī. Ona sumporova kiselina, koja se je primiešala vodi, djeluje na vinsko-kisele soli; biva da se kiselo-vinsko-kisela-pepelika (birsā) i vinsko-djelovanjem prekomjerne sumporove kiseline i topline dio staničevine (cellulose) pretvori u grozdovi slador.



Slika 24. Bađanj na proizvodnje vinske kiseline.

Kad je drop dobrano prokuhao, onda se iztoči drenja, pa izvadi drop iz tiska. Otočenicu (drenju) i ono što je izteklo izpod tiska, ulije se u osobiti bađanj, kakov se na našoj slici 24, strana 2, vidi. Ovaj bađanj je iznutra obložen olovnom pločom, a imade i miešaju, kojom se mieša drenja. Naša slika predstavlja miešaju sa ručicom, za manje bađnje, tako, da ju jedan ili dva čovjeka mogu krećati, nu ako su bađnji veliki onda tjera se miešaja ili pomoću konjske ili pomoću parne sile.

U isti par priredi se obilj vapnena mlika, t. j. razriedi se nešto gašena vapna u vodi. Kad se počme miešati miešajom, onda se začme dolievati vapnena mlika.

Vapneno mlieko dolieva se polahko, i dotlen, dok tekućina izgubi svoje kiselo djelovanje. Da se pripozna, kad je tekućina izgubila svoje kiselo djelovanje, služi nam Lackmus-ov papir ili Lakmusova tinctura. Lieva se mlika doklen god modri Lackmusov papir za umakanje u tekućinu ne bude promjenio svoju modru boju; mienja li on svoju modru boju u crvenu, to je znak, da tekućina djeluje još kiselo, te se mora još dolievati vapnena mlika; nu valja polahko lievati, jer ako se ulije preveć, onda djeluje štetno. Vapno od vapnena mlika spoji se sa jednim dielom vinske kiseline, u vinsko kiselo vapno, dočim jedan dio vinske kiseline, u obliku vinsko-kisele-pepelike ostane raztopljen u tekućini. — Kad se prestane miešati, onda se otaloži vinsko-kiselo vapno. Sladka tekućina, koja stoji u bađnju nad taložinom odlije se, pa prociedi, da se u ojedilu dobije vinsko-kiselo vapno, koje je moglo biti suspendirano u njoj.

Taložina od vinsko-kisela vapna koja je zaostala u bađnju izpere se čistom vodom, pa onda ciedi na ciedilo. Vodom, koja se izciedi polieva se drop, koji se rabi u ovu svrhu; a iz vinsko-kiselog vapna ili se odmah vadi vinska kiselina ili se pak osuši, da se kasnije izradjiva.

Toliko se put dogodi, da se nenapravi vinsko kiselo vapno, premda se je pominjivo radilo; tomu je uzrok jer drop sadržaje u sebi obilj milokovih (magnezijinih) soli ili pectrinovih tvari. Zlu se stane na kraj, ako se dropu dolije 4 do 5 djelova vode i primieša toliko sode, da tekućina nakon 2 ili 3 ure kuhanja nekaže nikakove reagencije, da bude neutralna. Vinsko-kiselo vapno raztvori se, a stvori se ugljeno-kiselo vapno i vinsko-kiseli sodik. Ugljeno-kiselo vapno otaloži se na dnu bađnje, dočim ostane u tekućini raztopljen vinsko-kiseli-sodik i neutralni vinsko-kiseli

kiselo-vapno raztope; vapno i pepelika spoje se sa sumporovom kiselinom u sumporno kiesele soli, a vinska kiselina ostane raztopljena u vodi.

Dahlen i dal Piaz tvrde, da sumporova kiselina neupliva ni najmanje na slador, koji se nalazi u takovu dropu, dapače da se (za kuhanja) jedan

pepelik. Ove neutralne soli pretvore se u vinsko-kiselo vapno; u tu svrhu raztopi se 1 dio raztaljenog vapnenog solika u 3 diela vode; pa se ova raztopina sve dotlen lieva tekućini, dok god prestane praviti se taložina od vinsko-kisela vapna. U tekućini ima još samo pepelikeva soličnika i sodikova soličnika; ona se sada odlije, da zaostane taložina od vinsko-kisela vapna; ovu taložinu izpere se čistom vodom, koja se dolije onoj prvoj tekućini. Ovom tekućinom pak postupa se, da se proizvede vinska kiselina, isto onako kako što smo gori naveli.

Kad se izvadila vinska kiselina, onda se preostalu tekućinu i drop pomješa, natjera na vrienje, pa kad je prevrilo, peče za vinovicu.

(Sliedi).

O gojitbi svilaca.

Čudnovata li sudbina stiže svaki naš domaći obrt. Bilo nekad, kad udrihi svi u svilce, svak ih gojio, mogao i nemogao, svak sadio dudiće (murve), pa i nebilo najprikladnije mjesto.

Prošao onaj prvi žar, pala ona nevjerovatna ciena, a onda s maha svi zapustili gojitbu svilaca; tako da ih danas malo tko goji, i da se težkom mukom može naći malo svilačkog sjemena.

Ovako bilo i sa buhačem. Svak ga nasadio, poklepom za visokom cienom, a danas ga većina zanemarila, premda se i uz današnju cieniu buhač bolje izplaća od loze.

Nu, vratimo se na svilce. Osoba, koja se je dugo vremena sa svilcima bavila, imala nas je obavjestiti, da glavni uzrok što se danas više svilci kod nas negoje, leži u tom što u svoj pokrajini leži samo par kupaca, koji dave proizvođačelje na svoju, a da gojitelji svilaca, jer neznađu zadušiti kožurke, niti razprestati ih, da im se na dugo drže, primorani su dati svoje bahure uz sve uvjete i uz onu cieniu koje im kupac propiše.

Naravska stvar, ovim je sa strano trgovacā zadan zadnji udarac svilarstvu.

Imala bi se vlada pobrinuti za stvar i pružiti malim gojiteljem svilaca sva ona sredstva potrebna, da se u gojitbi usavrše, a s druge strane svojim uplivom osigurati gojiteljem razprodaj proizvoda.

Svilce je vrlo lahko njegovati, a hrane nemože da im nestane, jer ima dudičā izobilj.

Tjerati, bog zna kakav obrt sa svilcima na veliko, to se danas više nebi izplatilo, ali u kući gdje ima puno rukū, koje se često prekrštene i bezposlene gledaju, ondje je svaka prislužba dobra, ondje se svilci dadu gojiti bez truda i troška, a novac, koji bi se od kožuraka prislužio, dao bi se vavjek u mnoge svrhe upotrebiti. Tā, u kući, nedotiče nigda dosta novca za sve potrebe, koje se preko godine prikažu.

Mi savjetujemo svakome da goji svilce, a oni koji neimadu sjemena, neka se obrate našoj upravi. Naša uprava pobrinut će se da im svilačkog sjemena od vlade nabavi.

Grjehota je, da ovaj domaći obrt propadne, jer uz jedan propada i drugi, pa se onda ponor sve više približava.

Ima još starih žena, koje su znale gojiti svilce, zadušiti kožurke, razprestati ih, prisukati svilu, omastiti ju i tkati. Zar bi bila danas sramota našim djevojkam, da one sve to znadu? Al danas ima puno dućanā, ima i modā. Sa dućanā dobiva se ljepše i jeftinije.

—r—

DOPIS.

Vodice, 9 ožujka.

Kod nas dosada iskopalo se, Bože prosti, više od polovice, premda je zemlja bila uprav tvrda od dosadanje suše i puste bure, kakove i stariji čovč iz Vodičā nije do danas upamtio. Na 7 o. m. padao je u jutro snieg; ali je malo trajao, te nije se mogao ni uzdržati radi vlažne zemlje; a to, buduć na noć pala dobra kiša. I jutros palo je nešto snjega — Odsle, cieniem, da će biti dobro kopanje; jer je zemlja nešto omekšala; — ali, bojat se je ovog mjeseca, kako mudri ljudi govore, još zla vremena. Bože daj, da nepogode! — Kako čujemo, ovoga, jal dojduećeg mjeseca počēće se raditi cesta od Gačelezā do Mostina bribirskih, toliko važna za Vodice; jer tako će se olakotiti trgovina sa zagorskim krajevī, koja je u ovo zadnje doba, sasvim zapela, a osobito sa hrvatskom Likom, radi glavnih proizvoda ove varoši, t. j. vina, rakije i ulja. Bože uspori! — Vīno je ovdje barilo po 7 i 7¼; ali je sada trgovina njime zastala kō svagdje.

M. e

SVAŠTICE.

Kako su najtečniji krumpiri. Najtečniji su pečeni krumpiri, a to s razloga što se tihim pečenjem pretvori jedan dio njihova škraha u slador. Da se krumpir dobro izpeče, valja ga omotati u komad čiste hartije, pa ga zapretat u topao lug u kojem nema ni iskre žerave. Čim se krumpir bude iz tiha pekao, tim biti će bolji. Njegova slast poveća se, ako se kad je izpečen nešto malo zasoli.

—g-g—

Trešnje u vinovici. Svak rado jede trešnjā iz vinovice, nu svak ih nezna prirediti, premda je to stvar sasvim jednostavna. Odabere se velikih zdravih trešanja, i podstriže im se češalj (držak), pa se metnu u staklenicu široka vrata a pridoda se takodjer nekoliko komadā gvozdike i sladke korice (canella). Na svaki kilogram trešanja dolije se u staklenicu 1½ decilitar čiste žeste, po mogućnosti žeste od vina i 260 gramā sečera (sladora) u prahu. Sad se staklenica dobro začepi, pa onda izloži na sunce, da trešnje, kako što se kaže, u vinovici uzriju. U 3 do 6 nedjeljā gotove su za jelo. Gvozdiku i koricu savjetno je privezati u komad čista platna, tim se izbjegne onoj neprilici, da kad se jedu trešnje, dodje u usta komad gvozdika ili sladke korice.

—c-b—

Da se liši mravā, koji ti u kući, osobito u ježbenici na jestivo ili u vrtu raznašanjem siemenja smetaju, savjetuje „Fundgsube“ sasvim jednostavan način. Mravi su naime jako lakomi na salo; namaže se jedan tanjur salom i postavi se tik jame u kojoj žīvu mravi; a da se mravi laglje uspu na tanjur postavi se nekoliko šibicā, koje im služe kao most. Svi mravi, koji dodju na tanjur, tu i ostanu, jer im se noge prilipe o salo. Kad ih se nakupi puno, onda se ugrije tanjur, pa stresu svi mravi

u vodn, tanjur na novo namaže i metne na isto mjesto, uz gorinavedeni oprez. U jedan dan, ako se malo pazi mogu se svi mravi iz jedne jame uloviti i uništiti. Sredstvo je sasvim jednostavno i sasvim jeftino. Kušajte.

Što se radi sada.

Na polju. Dopriviti je sjetvom jarih žitarica. Priredjui zemljište za okopavine (kukuruz, krumpir), i sadi krumpir. Sadi i sijaj sočivnice, nu nastoj, da ti je zemlja djubrena, isto kao za okopavine; sijaj lan, i drugo trgovačko bilje priredi za konoplje. Nezaboravi zasijati djetelinu i ljekoricu; ako si navijati sijati mješane trave, sijaj sada — zeman je. Ljekoravi zob, jer inače zlo za konje. Prodrilaj djetelišta i sve druge zimske usjeve, ako se je zemlja radi vlage slegla. Držati je čiste jarke, u proljeću zna često udariti jaka kiša; nema li voda otoka, onda se razlijeva po osjevu. Kod nas većina sadi ciele krumpire, dočim kod drugih naroda sadu komade; biva, da izrežu krumpir na toliko komada, koliko ima oka ili pak (a ovo je mnogo običnije), da izrežu krumpir, na 2 ili 3 komada. Da ovi komadi nepregrijaju, obluže se t. j. pospe se pepela na riz.

U vinogradu. Nastavlja se rezitba vinograda, a do konca tekućeg mjeseca mora da je sasvim dogotovljena. Opazili smo na mnogim mjestim, da se ostavlja previše i predugih reznika; to nevalja, jer slabi trs. Sve loze, koje su poginule, nastoj, da nadomjestiš ili povaljenicam ili korenjaticim. Odabiraj bolje ključice za novi nasad. Malo je prekasno, nu ako imaš dobrih korenjaka ili zdravih ključica, u priredjenu zemlju, možeš još da zasadiš loza. One vinograde, koji su već davno razkopani, mogu se sada zakopati.

U voćnjaku. Zeman je oplemenjivanju. Navrni vavjek onu vrst, koju je netko drugi u mjestu izkusio, i pronašao dobru. Razciep (kalamahenje) je najjednostavniji način navrćanja, nu i spajanjem ide sasvim lakno. Spajaju se obično mlade voćke, gdje su i divljaka i plemenika jednake debljine. Odreže se koso i jedna, i druga, tako da prorezi budu jednaki i da se kora divljake spoji sa korom plemenike, pa se onda priveže prejom ili špagom; ili drugom niti, ili vrpcom, pantlikom i sličnim, te napokon zamažu, ili kakvom voćarskom smolom ili zemljom. Zemlju pod svakom voćkom, valja jedan do dvaput u godini prekupati, a svake 4. te ili najdulje nakon 6 godina podjubit.

U cvjetnjaku. Sad ima najviše posla u cvjetnjaku. Prirediti je potrebite lonce; saditi je šibice od raznog dugovječnog cvieća i uresnog grmlja. Ima li se pomladiti živica (bordura) sad je zeman, sad se sade i živice od zelenike (buxus) Bud često suša vlada, zalievaj cvieće za liepa vremena, oko poldana. Cvieće, koje si čuvao u sobi, možeš koncem mjeseca izložiti na zraku. Presadjuju se papuvice, pepeljuge itd. Siju se zvjezdane, nizalice, perjanice, klinčići. Početkom travnja, možeš izlagati cvieće s reda; presadjuju se takodjer sirotice i drugo cvieće, osobito ako se goje za sagove. Ocvale kamelije i agalee presadjuju se.

U povrtnjaku. Sijati je redom sve povrće, izuzam pasulj, no prvom petnaestinom travnja, ter omekša vrijeme, može se i pasulj sijati. Pregladati je često graste gdje se je zasijalo povrće, da ne trpe sušu i daptice nepozobljeno sjeme. Sva plaše za siji pticam nekorati pišljiva boba, vrebci n. p. neodlete koliko ni kad puška izpali; jedino sredstvo koje se daje vrlo lahko upotrebiti proti pticam, jeste mreža. Raztre se mreža preko graste ili lije, za 10 ili 15 centimetara nad zemljom. Mreže plaše se ptice i nenalitaju na mjesto gdje je sjeme zasijano. Osobito pomnivo pljeviti je korov (drač, travu), a ako je suho vrijeme, zalievati je barem sjemenjake. Proti studeni, osjetljiv razsad valja pokriti ako prieti mrz.

U podrumu. Budi sad osobito oprezan. Dok vino očuti proljeće, stane se krećati, pa lahko, da se išteti. Ako bačva nije puna doliti ju je ili sumporiti. Ljetosnja vina slaba su, savjetno je davati im malo sumporna vapna. Rabit ga je u onaj mjeri, kako što smo lani kazali.

Sa zareznicim postupaj strogo. Prvom petnaestinom aprila izvaljivaju svi, udri po njima bezobzirno. Na sve mladice od protjeranih voćka, sad se vrlo lahko nasadne puno zelenkastih listnih mušica; čisti ih. Pojavili se slučajno crvena uš, onda uzmi oštru kefu, pa kefaj, te, da si još sigurniji proti pojavljuje se ponajviše u cieplnjaku na mladim voćkam. Zna se čestoput pojaviti jako puno gusjenā po povrću i po povrću; gusjenice valja iz jutra stresti na podstavljenu poplun. Proti buhaću, gusjenice valja puz šteta na razsadnike od kršasića (crucifera) rabi se vrlo dobrim uspjehom pepeo, nu još korisnije je, ako se zasije oko dotičnog razsadnika pitomog grbača. Od grbača bježi buhać.

U šumi. Po planinama zeman je ličnoj sječi. Sad se prije neg udari sok sječu šibice od vrbe pletenice. Sije se bukica, četinar, žir. Tko ima mjesta izobilj neka sije bagren. Bagren daje izvrstno drvo koje se daje usjeći u kolje (taklje). Sad se nameće na omoriki i boru za smolu.

U pčelnjaku. Na primorju nalaze pčele obilne pašne na bajamam. Za hrdjava vremena i studeni zatvoriti je vrata da neodlitaju. Pročistiti je košnice, odstraniti je pljesnivo satje.

Tumačenje slika.

„Gospodarskoga Poučnika“.

Ular za oporne (tvrdokorne) konje. Mnogi tvrdoglavi konj, kad mu, ko što se reče, zavrti u glavi, neće nipošto da čuje. Ularom kakova naša slika 25 na strani 3 predstavlja, daje se takav konj svladati. Tanki onaj

lanac, što sa na slici vidi, kad je ular na glavi, stoji povrh nosa, a ostalo remenje pod donjom čeljusti, dočim onaj na kraju ima se privezati uzda. Kad konj postane oporan, potegne se uzda, a lanac od ulara tišti na nos; pa bud je na nosu konj veoma osjetiv, umiri se odmah. Tko ima tvrdokorna konja, može si sam ovakav uglav napraviti.

Pristroj, kojim se ciepuju drva, vidi se na našoj slici 26 strana 3. Dan-današnji kad se svudi uvadaju peći i štednjaci (sparherd) nemože se više ložiti na dugim drvljem kako se to na običnim kominim bilo; valja slika 26. **Pristroj kajim se ciepuju drva.** čitaocim praktičnu pilu za kućnu porabu, a sada evo im pristroja za cjepanice. Jednom rukom metne se drvo do oštrice, a drugom upre se o polugu, odmah odskoči oštrica i razciepa podstavljeno drvo. Naša slika sve tumači sasvim jasno, jer jasnije nije moguće da bude. Ovaj pristroj je od željeza i stoji 4 fior.

Stupica ili mišolovka za gospodarsku porabu. U kući, u bašti i na polju zna se toliko put razkotit toliko miševa, da im neznaš kako na put stati, jer sa običnim stupicam, nemoš da uloviš već samo jednog ili dva miša. Naša slika 27 na strani 3 predstavlja jednu stupicu sasvim jednostavnu, u koju može se s jednog puta uloviti puno miševa, a opet je tako jednostavna sastava, da ju svak može kod kuće sagraditi ili nabaviti ju iz tvornice u Višnjojgori za samih 80 novčića. Ovu stupicu rabe i preporučuju u velike američanski gospodari, jer da se u njoj nalovi puno miševa.

Gospodarske Viesti.

U nekim selim kotara Šibenskog pojavile su se ospice (kozice) medj ovcam.

Bosanska zemaliska vlada, da zaprieči razprostiranje govedje kuge, zabranila je izvoz rogate marve iz kotara Dolno-Tuzlanskog. Tko prkrši ovu naredbu, kaznit će se su 4 mjeseca zatvora ili 500 fiorina globe.

Dalmatinsko vinarsko društvo u Splitu, imat će svoju skupštinu dne 26 tekućega.

Ona strašna bura od dana 2, 3 i 4 tekućega naniela je mnogo štete. Propale su sve bajame i drugo ocvalo voće, a pretrpili su mnogo usjevi, žalibože više zimski usjevi no proljetni. Mnogo je stablo bilo izkorenjeno, a svi ovogodišnji navrsci na voćke osušili su se.

Od 12 do 18 tekućega obdržaje se u Beču izložba utovljene marve, a od 19 do 29 travnja obdržavat će se izložba cvieća, povrća itd.

U Ugarskoj (sa Erdeljom) goji se loza na površini od 638, 508 jutara (1 jutro ili ral ima 1600 četvornih hvati.) Lani god. 1882) učinilo se 2, 266, 598 hektolitara obične žutine. Prosta; ona vina učinilo se za 585, 490 hekt., a fine crnina za 20, 352 hekt.; napravila se takodjer nešto sladka vina; tako da je lanjska jamatva dala ugarskoj 4, 146, 883 hektolitara vina ili poprieko računajuć 6½ hektolitara po jutru. Lani prodalo se i pojelo u Ugarskoj 845, 228 kilogr. groždja, a za inozemstvo, 1, 410, 888 kilograma, ukupno prodalo se 2, 256, 115 kilogr. groždja u vrijednosti od 244, 284 fior. Lanjsko vino vriedi 34, 562, 152 fior. A od nas nezna se ništa.

Otvoren je natječaj na mjesto šumara za občinu Vrličku, su 520 for. godišnjeg beriva.

Iz izvješća taljanskog ministarstva za poljodjelstvo razabira se, da je Italija godine 1882 napravila oko 30 milijuna hektolitara vina. Bud se srednje računa, da Italija proizvadjala godišnje oko 27, 538, 649 hektolitara vina, te se ova Italina proizvadjala godišnje oko 27, 538, 649 hektolitara vina; tako da je lanjska jamatva dala ugarskoj 4, 146, 883 hektolitara vina ili poprieko računajuć 6½ hektolitara po jutru. Lani prodalo se i pojelo u Ugarskoj 845, 228 kilogr. groždja, a za inozemstvo, 1, 410, 888 kilograma, ukupno prodalo se 2, 256, 115 kilogr. groždja u vrijednosti od 244, 284 fior. Lanjsko vino vriedi 34, 562, 152 fior. A od nas nezna se ništa.

Dozvoljeno je, da se u Skender Vakufu (okružje Travničko) bude mogao obdržavati svake sriede sajam za žita i marvu.

Namjestništvo Dalmatinsko daje i ljetos pčelarov, košnicā i raznovrstnog pčelarska orudja uz 40 po sto popustka, a Tomičevo „Pčelarsivo“ u pol cienne. Tko želi nabaviti si rečenog orudja neke se obrati molbom na namjestništvo.

Nakon one strašne bure, koja je naniela dosta štete, dne 7 pos. pod. padala je gusta snegradica za punih 20 minnti; po sugradići pala je strašno toplina, te je preko noći (izmedj 7 i 8 tekućega) pao gust snieg, koji je nanio puno štete, jer su osjetili studen svi nabubreni pupovi, a bajame, koje su davno ocvale, mogu se računat izgubljene.

Vlada je prikazala zastupničkoj kući u Beču osnovu zakona za produženje dalmatinske željeznice od Siverića do Knina. Zakonska osnova sastoji od četiri članka. Prvim se člankom uoblašćuje gradnja te željeznice; drugim se člankom vladi zajam od 20,000 fiorina za predtečne radje; trećim se utanačuje oprost od poreza i nameta, a četvrtim se utanačuje da bi vlada imala podneti naročit zakon u slučaju da bi htjela privatnim dozvoliti gradnju te željeznice. Ova zakonska osnova bila je dostavljena dotičnom odboru, koji je odabrao izvjestiteljem d. r. Siegera. Na zahtjev N. V. što je dalo svoje odobrenje ovoj osnivi bili su kod Njega načelnici Splita, Šibenika i Vrlike, pa su Ga još zamolili da bi se naša željeznica spojila sa bosanskom. N. V. je obećalo svoj naslon u tom velevažnom poslu za naše gospodarstvo.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

11. Molim vas imati i koji je naslov dosad tiskanim knjigam o gospodarstvu, pa odkud ih je nabaviti i uz koju cijenu? S. M. u Z. (Omš).

Premda je tiskano mnogo o gospodarstvu, namá nišu poznate već sljedeće knjige.

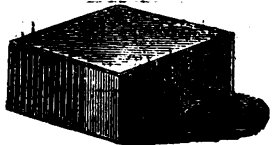
1. Ratarstvo. D. Stražimir 1880, 50 n.č. — 2. Povrtarstvo F. Krempler 1878, 30 n. — 3. Vinogradarstvo i Pivničarstvo. F. Kuralt 1882, 35 n. — 4. Vinogradarstvo. D. Stražimir 1876, fi. 1:60. — 5. O govedjoj kugi Blažeković 1876, 45 n. — 6. O praktičnom gospodarstvu. Block-Krešić 1878, 40 n. — 7. Poučnik za čuvare šuma 1873, 80 n. — 8. O sadjenju i gojbi šuma 1882, 80 n. — 9. Gusjenica i neki najškodljiviji kukci 1869, 60 n. — 10. Kispatic. Zemljopoznavstvo obzirom na gospodarstvo i šumarstvo 1877, f. 1:40 — 11. Kučenjak. Govedarstvo 1880, 25 n. — Kuralt, Trsni ušnac 1881, 50 n. — 12. Heimerl. Uzgoj gošp. bilja 1880, 70 n. — 13. — Lajer. Gospodarsko računovodstvo 1882, f. 1:20 n. — 14. Lambl. Pravokutna riez 1867, 30 n. — 15. — Marik. Pouka u kućanstvo I-II 1874, 60 n. — 16. Potočnjak. Nauka o podneblju obzirom na gosp. i šumarstvo 1878, 80 n. — 17. Prugovečki. Agrarno zakonodavstvo 20 n. — 18. Rohlweis. Obš. živinovučitelj 1839 f. 1:25 n. — 19. Russi. Trsna uš 1881, 10 n. — 20. Stražimir. Mijat Briguša 1879, 30 n. — 21. Stojanović. Uzorni ratar 1876, 40 n. — 22. Stepanek. Voćarstvo 30 n. — 23. Svec. Seljak 50 n. — 24. Šugh. O tlu i gnojbi 1877, 30 n. — 25. Frumer. Vodarstvo 1880, 70 n. — 26. Ubl. Sudbeno živinarstvo 1876, 40 n. — 27. Ubl. Anatomija dom. životinja 1874, 80 n. — 28. Ubl. Bolesti i lijekovi dom. životinje 1876, f. 1. — 29. Ubl. Kopitoznavstvo 1880, 45 n. — 30. Vrbanc. Dom. perad 1876, 25 n. — 31. Vežić. Livadne trave 1879, 10 n. — 32. Vrbanc. O gnojju 1880, 15 n. — 33. Trstenjak. Dobra kućarica 1880, 40 n. — 34. Tomić. Pčelarstvo 1880, 80 n. — 35. Lahko razumljiv naputak, kako se sadi drveće 1869, 10 n. — 36. Veliki kuniči — Krempler 10 n. — 37. Mala gospodarica. Klaić F. 1874, 24 n. — 38. Mali ratar 40 n. — 39. Mali stočar 40 n. — 40. Svilarstvo 36 n. — 41. Pouka ob uzgoju domaće životinje. Ubl. 1882, 60 n.

Sve ove knjige tiskane su u Zagrebu. Nu imade još 42: Vinarstvo od A. C. Bakotica i nekoliko drugih knjizica o gospodarstvu tiskanih stranom u Zadru, a stranom u Splitu. Cirilicom tiskane poznate su nam sljedeće knjige od d.r. G. Radića:

1. Mala zemljodjelska čitanka 30 n. — 2. Očenje ili kalamlanje s listom 10 n. — 3. Gojenje pernate živine 50 n. — 4. Sve o kukuruzu 70 n. — 5. Sve o pšenici 40 n. — 6. Povrtarstvo 3 f. — 7. Krompir 60 n. — Sve ove navedene knjige mogu se dobiti od braće Jovanovića u Pančevu.

12. Molim vas, kako se čuva, čisti i bijeli vosak, koji se vadi iz košnica? X. u G. (Solta).

Kod nas je običaj prodavati u voštarnicam satje, da tu vade i čiste vosak. Takovo nečisto satje plaćaju voštari pčelaru po 20-25-35 n. dočim očišćena prodavaju po 1¹/₂ do 2 fior. Tim siromah pčelar gubi na svoj vosak odmah 100, na sto i više. Istina, nije stvar lahka satje izčistiti za vosak, ali dopokon neće se zato nikakove mudrosti, dosta je jednoč vidjeti, pa onda uz malo ponnje ide stvar sama od sebe.



Slika 27. Stupica ili mišolovka za gospodarsku porabno.

Prije svega valja zapamtiti, da čim starije satje, tim gori vosak: najbolji je vosak od 1 ili 2 godišnjeg satja.

Satje, kad se izvadi iz košnice izgnječiti je i umjesiti u kuglje, pa izprati, i čuvati dok se bude kuhalo. Neka od gnječnja, do kuhanja neprodje puno vremena, jer lahko, da se satje iztrlja. Mjesec ili dva dana, može se čuvati.

Vosak se kuha u loncim ili u kotlu. Kotao napuni se za 3/4 sa vodom i šnicom, pa se unj metne na sitno razkomadani vosak, da se raztali. Kuha se iz tiha, mješa se vavjek, a pazi se da se plamen nedohvati voska ili da neide preko.

Da je vosak kuhan pozna se, jer se na površini napravi žuta piana. Ovaj prokuhani vosak meće se u vreće pa onda tiska. U posudi, iz pod tiska, u kojoj se ima sakupljati iztiskan vosak valja da ima vavjek čiste vode, s toga ili se vadi ona voda, koja potiče voskom, ili pak dolieva se čiste.

Da je vosak iztiskan pozna se, ako se prst ili komad šibice omoči tekućinom, koja otiče izpod tiska. Napravili se na šibici žuta kožica od voska, to je znak da ima još voska, te valja još tiskati; u protivnom slučaju, znak je da je sav vosak iztiskan. Toliko put dogodi se, da u vrećam uz zaostátke oštane puno voska; u takovu slučaju valja vosak na novo kuhati.

Puno čistiji vosak dobije se, ako se poslje neg je iztiskan izpere i umiesi u vreloj vodi (da nepari ruke). Ovako izpran vosak valja dobro zažeti u rukam, da neostane u njemu vode. Francuzi dodadu onoj vodi u kojoj kuhaju vosak, 1/2 po sto kocelja (alaum) jer se vosak prokuhan u takovoj vodi, kašnje mnogo laglje bieli; drugi neki uzimlju na svaku 100 kg. voska 1 kilogram striša i 1/2 kilog. boroxove kiseline; ove raztope u kakovih 20 litara vode.

Neki običavaju procijediti vosak kroz gusto sito ili kroz riedko platno, nu ovo je posao suvišan, ako je vosak drugčije dobro manipuliran.

Dosta bi bilo da pčelar, ovako priredi vosak, pa da ga odmah prodá; nemože li ga na čas prodati, onda neka drži u badnju pod vodom, a u vodi neka bude raztopljeno za 1 po sto kocelja. Vodu valja mienjati svaku 10 ili 15 daná.

Ovako izčišćeni vosak zove se žuti vosak (cera vergine); da se izbjele ima još drugog posla. Vosak bieli se ili na prosto ili umjetno.

Prosto bielenje biva ovako. Žuti vosak raztopi se ili u caklenu loncu ili u pokaljsanu kotlu. Ovu raztopinu toči se u jednu posudu, koja ima dno kao sito. Pod ovim dnom ima jedna široka vidrica puna vode, a na površini vode ima toliko valjeva uzpored stojećih, koji se kreću polak u vodi, a polovicu izvan vode. Vosak, koji se ciedi iz posude pada na valje, razbije se na tanko, ohladi se odmah i odmah oljušti. Ovakovim tankim oljuštinam od voska, napuni se posuda. Ove voštene oljuštine razstru se na poplun, na suncanu mjestu, da se djelovanjem sunca u 3 do 6 nedjelja izbiele. Valja ih svakog dana 2 ili 3 puta poškopiti čistom vodom i promiesati.

ZADRU 1883

Umjetno bjeliti vosak, to je nešto kombiniranoga i valja biti veoma vjesti. Lučbari savjetuju na svaki kilogram voska 165 grama sodikove salitrovine (dušično-kisela sodika — chili salpeter) i 80 grama čiste sumporove kiseline, koju valja prije razblažiti u 300 grama vode. Ova razblažena sumporova kiselina dolieva se malo po malo. Kad se je raztopio vosak, onda se pusti da ostine, pa onda opet dolije se vode i pusti da ostine.

Ovaj posao (t. j. dolievanje vrele vode) opetuje se za 3 ili 4 puta t. j. dok se odstrane iz voska sve kiseline. Da su sve kiseline odstranjene pozna se što vosak postane sasvim biel.

13. Vino daje mi sudom (smrekovinom). mogu li taj beteg odstraniti? Što da učinim? F. L. u M. (Drniš).

Tek po smrekovini, koje preuzme vino na se od nove smrekove bačve jeste jedan od onih betega, proti kojem stoji znanost prekrštenih ruk. Da se izluži i izpere nova smrekova bačva koliko hoće, nekoristi ni najmanje; prve godine davati će vino po smrekovi. Nit progoriti sumporovom kiselinom nekoristi ništa. Beteg po smrekovini izčezne sam vremenom, razumjeva se da valja vino pretočiti u zdrav sud. Reći ćete: ja nemogu čekati na vino ni godinu, ni dvi godine daná; meni se hoće vina odmah. Pokušajte sljedeće: uzmite na svaka 4 hektolitara vina 1 kilogram dobra ječma ili pšenice, pa ga popržite, onako kako se kava poprži, dok je još topao uspite ga u dugu a tanku vrećicu (vrećica mora da prodje kroz vranj), pa onda tom vrećicom kroz vranj u vino. U vino ostane poprženi ječam za 6 ili 8 sati, ali nipošto više, da ne priobči vinu vonj po zagorini. Ovaj ječam ili pšenica oduzeti će vinu tek po smreki. Savjetuje se takodjer takovo vino pročišiti sa bjelancem od jaja; postupa se na onaj način, kako što je to jednoč u lanjskom „Poučniku“ navedeno. Kašnje pretoči se vino u zdrav, čist sud.

B. Nova pitanja.

17. Molim, kako da gojim kamelije? U kojoj toplini da ih držim? Mogu li se rezati i presađivati i u koje doba? M. S. u T. (Pelješac).

18. Kod nas neki običavaju zamazati riz na trsu, kad ga obrižu sa katramom; molim Vas da mi kažete, dali je to korisno i savjetno ili ne? G. G. — Kašela.

19. Na koji način mogu se strojiti (končati) kožice od kuhacá, i zašto bi se dale najbolje upotrabiti? M. M. u V. (Šibenik).

SA TRGA

Vinom opet miče se, vidja se nešto stranskih vinara, a i brodovi voze prilično za Trst i Rieku. Lloydovi parobrodi voze uvijek. Split je i ljetos središtem vinske trgovine, te se od tamo izvažaju velike partije za Francuzku i Njemačku. U Splitu nema više domaće vina, na Orebiću je po 8¹/₂ do 11 fior. — Budvi po 16 do 19 fior. — Vrhbraću 9 do 11¹/₂ — Solti po 12 do 13 fior. — Visu po 10¹/₂ do 13 fior. — Milni — Ložišću — Bobovišću po 9 do 11¹/₂ — Vrbanju 9 do 12³/₄ (ima malo vina) — Trogiru — Rogošnici — Omišu 16 do 17 (ima malo vina) — Tiesnu 8¹/₂ do 11 (ima malo vina) — Šibeniku 10 do 12 fior. hektolitar. — U Kaštelim 14¹/₂ do 17¹/₂ fior. hektolitar — U Konavljim 9 do 10¹/₂ f. hektolitar.

Ulje bolje vrsti, prodalo se po 25¹/₂; gore vrsti 21 do 23 fior. barilo. Buhač sitna cvieta (prima) po 32¹/₂ — krupna cvieta (secunda) po 23 fior. M. C.

Sardele po 11¹/₂ do 55 fior. barilo.

Bakalar 49 do 60 fior. M. C. — Koža govedje 75 do 105 fior. M. C. a janjeće 52 do 84 fior. 100 komada. — Loj po 25¹/₂ do 45 fior. M. C. — Pšenica 9-25 do 10-75 M. C. — Ječam po 6-75 do 10 fior. M. C. (bilo je jako prodaje) — Rakija po 15 do 26 fior. barilo — Med po 30 do 42 f. M. C. — Vuna po 52 do 180 f. M. C. — Djatelina (za sjeme) po 70 do 104 f. M. C. — Zob po 6-60 do 7-30 fior. M. C. — Jaja po 50 nov. do 3 fior. 100 komada. — Smokeve po 12 do 56 fior. M. C. — Striš po 17¹/₂ do 48 f. M. C.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Platili su predbrojbu do konca t. g. 1883.

Gosp. Gavranic M. — Kalamota — Vukušić O. M. — Runović — Sveučilišna biblioteka — Zagreb — Fucić A. — Olib — Zakarija F. — Čale — Carić A. — Svirče — Benković J. — Korjenić — Klaić V. — Popović — Ivanišević pl. J. — Metković —

Platili su predbrojbu do konca lipnja 1883.

Gosp. Despot B. — Posedarje.

Smirili su predbrojbu do konca 1882.

Gosp. Perast I. ž. — Žernovica — Šuran S. — Antignana — Kisić P. — Dubrovnik — Senković S. — Spič — Valić M. ž. — Strigorep — Delin D. ž. — Gomilica — Britvić M. — Ugljane — Občina — Zlarić — Gazari V. — Kačić — Pihija J. — Selca — Vrbica M. vjv. — Cetinje — Mišetić d.r. R. — Cetinje — Fabio N. — Trogir — Žarković J. ž. — Krstatio — Bečić J. ž. — Župa — Botteri A. — Šibenik.

— Gosp. Dnlibić J. — Cruića — Primili smo na račun for. 1.

— Gosp. Britvić M. — Ugljane — Mi vam šaljem list redovito. Da neide krivaja na pošti?

— Gosp. Škarica P. — Siverić — Na glavi lista stoji tiskano, da je predbrojba obvezna na godinu daná.

— Sl. Ur. „Težaka“ — Beograd — Nismo primili Br. 10, 11 i 12 lunske godine, nit nijedan od ljetosnje. Molimo.

— Sl. Ur. „Italia Agricola“ — Milano — Nismo primili br. 2. Molimo.

— Sl. Ur. „Petit Moniteur vinicole“ — Paris — Nismo primili br. 1. Molimo.

Errata corrige.

U zadnjem broju „G. P.“ izpale su neopako slike 22 i 23. Isto tako u „O. d.“ mjesto: Platili su predbrojbu do konca lipnja t. g. 1883 čitaj: Platili su predbrojbu do konca t. g. 1883.

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“

GOSPODARSKI POUČNIK

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inosemtou 8 franaka na godinu Uvratbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki ališedeći put 3 novč. redak. Člčhč računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Travnja 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Travnja 1883.

Kad je dobre volje!

Ima jedno dvaestak dana, da je našoj upravi po Lloyd iz Splita dostavljena jedna skrinjica. Kad smo istu otvorili našli smo u njoj naših domaćih proizvoda. Odmah smo shvatili, da nam neko šalje svoje proizvode na kušnju i ocjenu; i zbilja do mala uvjerilo nas o tom pismo. U skrinjici je bilo: raznovrstna vina, ulja, kvasine, rakije i smokava.

Uzmimo svaku vrst napose:

Vina bile su tri vrsti, dvije vrsti prosta, a jedna vrst slatka; e pa dobro, one dvije vrsti prosta vina, bile su tako stalna izraza, tako izvrstna teka i mirisa, da su se mogle slobodno zamjeniti sa boljim vrstima francuskog vina; dočim slatko vino nije bilo zrelo.

Rakija je nosila na sebi pravi izraz dropulje, obilovala je mirisom, ali malo prejaka, nu sasvim tim, dalo se zaključiti, kakovi bi bili proizvodi od vinskih zaostataka, kad bi se sa više pomnije proizvodjali.

Smokve mehke i slatke a pune mesa poput Hvarskih, dale bi se slobodno zamjeniti sa Hvarskim, koje su poznate u svijetu, kao najbolje i najplemenitije smokve. Ali ono što nas je da tako rečemo iznebušilo, bilo je ulje. Imali smo prilike kušati ulje od Nizze, od Pise itd., ali ono ulje nama dostavljeno nije ništa za rečenimi zaostajalo. Slamnato-zelenkaste boje, bistro, uz zdravi i ugodni tek, a maslinovi miris, poput onog što je gosp. Allegretti jesenas proizvodjao u Šibeniku.

Pitat će se, a tko je da priredjuje, tako fino svoje proizvode?

To je gosp. Vicko Radun iz Kaštelstarog kod Trogira. On nam sam piše, da nije nigda učio gospodarstvo, al da poznajue kolikim nas blagodati obskrbljuje narav, i kako su izvrstne naše sirovine, hotio je samo da ih pomnjivo priredjuje.

On je i zbilja polučio svoj cilj. Mi dvojimo da se bolje mogu usavršiti i prerediti proizvodi, no što su oni gospodina Raduna.

Njegovi su proizvodi nagradjeni na izložbama u Beču, Zagrebu itd., a za njegove proizvode prima naručba iz svih glavnih gradova i mjesta Austro-ugarske, Ruske, Engleške, Francuske itd. — On nam piše do-

slovce: *a da imam na hiljade hektolitara vina i ulja, nebi mi dotekli, da ispunim sve narutbe.* Za primjer budi, da u Starom on prodaje svoje ulje po 1 forint i 20 novčića litar.

Napisali smo ovo redaka u svrhu ne samo da pohvalimo djelovanje gospodina V. Raduna, već da ga bodrimo da i nadalje uztraje na ovoj stazi, i da dokažemo onim sumnjivim Tomim, šta se može dobrom voljom dostignuti.

Neki će primjetiti, da je to lahko, kad se na malo radi, ali daj ti to izvedi kad se na veliko radi. Svak znade bo, kakove su naše okolnosti, mi nemamo tih velikih posjednika; nema jednoga u pokrajini, da napravi na godinu 10,000 hektolitara vina. Naša su imanja parcellirana, a može se reći, da je naš posjed surazmjerno jednako razdijeljen. Svi mogu da doteku svim radnjama samo ako je dobre volje. Kad bi dakle svak pomnjom pravio vino i ulje, pomnjom njegovao smokve i drugo voće, pomnjom ga sušio i čuvao, onda bi svi naši proizvodi bili izvrstni, imali bi višu cijen, tražili bi se u svjetskoj trgovini, a nebi bili primorani pod Božić tražiti kap zdrava, nesmrđljiva ulja, niti u lipnju, srpnju i kolovozu trovati zdravlje brsatom (muffa), niti bi smokve razervane svršavale na djubrištu.

Sretne li Dalmacije, kad bi svak u priredjivanju svojih proizvoda sledio primjer gospodina V. Raduna.

O UPORABI DROPA

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

(Sliedi. Vidi broj 6).

VIII.

Goreći plin (gas) i Frankfurtsko crno.

Drop, iz kojeg se je izvadila vinska kiselina i vinovica može se još rabiti na proizvodjanje gorećeg plina i frankfurtskog ornila.

Kod nas dođuše nema već samo splitska plinara, nu ta plinara mo-

PODLISTAK.

9 KOBASICAH, RIBAH I JAJIH.

O kobasicah.

Vrlo čestu i takodjer hranivu i za zdrav želudac dobro probavljivu hranu daju nam kobasice. Pri njih imamo na to paziti, da budu od dobra mesa, ne odviše mastne, te osobito svježje, ne dugo pričuvene, buduć se u starih kobasicah, kao i u staroj masti tako zvani kobasični otrov pravi, koj je ne samo pogibeljan po zdravlje, već je dapače često smrtonosan, kao što su nas već često takovi slučajevi podučili. Svakomu je i onako dobro poznato, kako si lahko kobasicom želudac pokvariti možemo, osobito kad nisu sasvim svježje (frižke). Ljeti pako moramo jeduć kobasice vrlo opretni biti, jer se onda u njih u vrućini prelahko i prebrzo kobasični otrov pravi.

O ribah.

Ribe imadu u sebi malo vlaknjače, usuprot pako mnogo kelja, nekoje osobito mnogo kelja, nekoje osobito mnogo masti i osim toga vrlo mnogo, nekoje do četiri petine svoje težine, vode. — Zato je jasno, da su ribe manje hranive i težje probavljive od mesa životinjâ, koje imadu toplu krv. Čim su ribe tušće n. pr. jegulje, som itd., tim su i težje probavljive. Usuprot su pastrve, štuke, bjelke i krapovi mnogo lagije probavljivi, akoprem opet manje hranivi. Narodi kao Laponci, Grenlandezzi itd., koji se većinom ili taš izključivo samo ribami hrane, slabiji su od naroda, koji se životinjom tople krvi hrane.

O jajih.

Jedva je ikoja hrana mesu sličnija od jaja. Jaja su uz mlieko i meso najhraniviji, a mekana (na mak kuhana), ili još bolje sirova, najlagije

probavljiva hrana. U jajih ima samo bjelanjca i u žutanjku ponešto masti. U prvom je takodjer više vode, nego u drugom.

U mak skuhanu jaja i sirova vrlo su hraniva i vrlo lahko probavljiva. Zato su po slabe, boležljive i istom opet ozdravjele ljude mehko kuhana ili sirova jaja vrlo dobra hrana, dočim u tvrdo kuhana želudac podnositi ne može.

Pomotrimo li svu mesnatu hranu, uviditi ćemo, da upravo mesnata hrana tielo kriepi i jači i za napor i težje djelo sposobnim ga čini. Englezki i američanski radnik (težak), koji mnogo i vrlo dobra mesa jede, radi i djela više, pak i uztrajnije nego li Taljan, koj ga redko ili nikada ne jede. Čim ćeš više mesa jesti, tim ćeš jači, krepčiji, snažniji i za dugotrajn posao i rad uztrajniji biti. Žalibože hrvatski seljaci malo mesa jedu. Ako i koja kuća ili zadruga prigodom većih svetaca, oko božića, poklada (fašnika), uskrsa (vazma), prigodom svatba (pirova) ili pred zimu i poviše krmaka, po koju kravu, živadi (peradi), to se doskora i pojede. Na ljetu i na veliki posao malo tko i misli. Kad čovjek djela, mora i jesti, i to bolju izdašniju hranu, nego u vrijeme, kad malo ili laglje ili ništa ne radi. Zato ne pojedi sve kroz zimu, već ostavi za vrijeme oranja, kopanja i drugoga ljetnoga djela nekoliko mesa. Ne budi ti žao ljeti bar dva tri put u tjednu po koji kilogram dobre govedine kupiti. Izpij radje po koju čašu manje rakije ili vina, a za te si novce kupi mesa. Bogu je plakati, kad vidiš, da po gdjevoja kuća kroz ljetu po dvadeset akova (vjedara) rakije i preko šestdeset do sto vjedara vina na silu i podjagmu i to kroz zimu i u svetke izpije, a kad težko družina radi, onda ne ima ni vinske okrepe, ni zaloga mesa, već se koječim hrani. — Onda se čovjek ni čudit ne treba, ako jim sile malaksaju, ako ljudi svakovrstno boluju. Prodaj od suviška vina, rakije itd. ponešto, a za te novce kupi si mesa, pak ćeš u svem obilovati.

Iz toga, što rekoh, ipak podnipošto ne sledi, da se izključivo samo mesom te mesom hraniti moramo; treba nam pače za uzdržavanje našega tiela takodjer dušične hrane, k čemu nas i sam nagon ili narav goni i vodi, buduć svatko k mesu kruh, krumpir ili drugu tjestinu, u obće hranu od bilja jede.

gla bi mjesto da kupuje za skupe novce drva i ugljen, rabiti u istu svrhu drop.

Naravska je stvar, da bi u takovu slučaju svi oni, od kojih bi plinara nabavljala drop, morali prirediti isti drop u rečenu svrhu. Sva ta priprava sastoji, da se drop iztiska, kao opeka, pa na brzu ruku osuši.

H. G. Ilgen iz Grünstada, prvi je razumio, da se iz dropa može vaditi plin, i on je prvi usavršio strojeve u tu svrhu. Kod nas jer je sva razsvjeta sa kamenim uljem, i jer još mnoge druge okolnosti na to uplivaju, teško će doći da će i manja mjesta zamjeniti petroleum sa plinom; sva je prilika, da ćemo mi preskočiti plin, a ako se jednom bude mislilo za bolju razsvjetu, da će ta biti električna.

Nu sasvim drugačije biva sa Frankfurtskim crnom. Frankfurtsko crno rabi se u mnoge svrhe, no osobito za tiskarsko crnilo.

Da se proizvede Frankfurtsko crno, gori se drop isto onako, kako kad se pravi iz drva ugljen, ili se pak gori u posebne zemljane ciev. Ugljen, koji se dobije valja izprati, da se liši onih pepeličnih i drugih rudnih soli, koje se nalaze u njemu. U tu svrhu, metne se taj ugljen od dropa u badanj, koji ima dva dna. Jedno je dno od drugog u razmaku za kakovih 20 do 30 centimetara. Ono gornje dno je pomično i izprobušano. Ugljen leži na gornjem dnu; pa se onda izpere sa vodom, dok god nebude bistra voda koja otiče. Izim što iz izprana dropova ugljena mora da otiče bistra voda, ta voda mora također da djeluje lužno, jer je to najsigurniji znak, da je ugljen izpran. Nu ipak zastane u dropu vavjek nešto nerastopiva ugljično-kisela vapna i fosforno kisela vapna, kao i nešto malo kremene kiseline, ali one tvari neuplivaju ni najmanje na dobroću Frankfurtskog crna.

Ovakvo izprani dropov ugljen, samelje se u prah pa osuši i onda prodaje pod imenom Frankfurtsko crno.

Neki hoće, da dobiju sasvim čisto Frankfurtsko crno t. j. hoće da odstrane i one vapnene soli, koje su u njemu zaostale. U tu svrhu, poslje neg izperu dropov ugljen sa vodom, izperu ga još sa koncentriranom solnom kiselinom, pa onda sa čistom vodom.

Solna kiselina rabi se u studenu stanju, ona raztopi vapnene soli koje se nalaze u dropu; one soli kao i solna kiselina odstrane se ispirajuć vodom. Ovakovo ugljenje je sasvim čisto, i kad se osuši, jeste pravo frankfurtsko crno. Dal Pioz tvrdi:

da 1000 kg. dropa prokuhana za vinovicu, daje:

500 kilog. suha

dropa iz kojega izvađi se:

156 kubičnih metara gorećeg plina i 100 do 125 kilograma frankfurtskog crna.

Frankfurtsko crno prodaje se po 14 do 17 fiorina 100 kilograma. (Sliedi).

0 klastrenju maslina.

Malo gdje osjeća se potreba pouke o klastrenju masline, kako no kod nas. Maslina je stablo, koje od naravi svoje neurednoraste, ona dakle ima veću potrebu da se gladi. Pogledalimo naše maslinike, nema ih možda deset uređenih; ili ih gustiš i suharina mori ili su preblizu zasadjene, pa se pe-

Mi se imamo mješovitom hraniti hranom. Kao što nas već sam pogled na ustroj zuba, želudca, creva itd. uči, sudjeno nam je od same naravi po osobitom ustroju tiela čovječjega, da se hranimo mješovitom hranom. Čovjek ima očajne (zube) kakovih biljožderi i kutnjake (zube), kakovih mesožderi ne imaju. Čovjek ne ima niti tako velik želudac, niti tako duga crjeva, kao biljožderi, no ipak opet razmjerno, ne tako malena želudca i tako kratka crjeva kao grabežljiv životinje; njegova crjeva gleda duljine i većine zauzimaju sredinu između obiju.

Koliko da čovjek od jedne ili od druge hrane jede, zavisi od starosti, od naravi, od rada i od načina života, isto tako; kao što često o navadi (običaju) i žalibože također o žepu. Živahnu, punokrvnu mladiću ne možemo savjetovati, da mnogo mesa jede, već više bilja; mirnu hladnokrvnu, slabu, starijemu čovjeku dobro će činiti, jede li više mesa, a manje biljevine hrane.

Prekomjerno jelo mesa daje krvi odviše bjelanjastih stvari i zato onaj, koji bi se previše mesom hranio, odviše bi pun krvi postao, svaki čas bi mu se ili krv ili što drugo upalilo, te bi na uloge (giht) odviše sklon bio itd.

Lah sama biljevna hrana prije svega je vrlo zla po probavila (želudac itd.), jer ima u njoj previše neprobavljivih čestica. Biljevna hrana čini, da smo zatvoreni i da od nas nečist lahko izlaziti ne može, te o nje doživimo takovu krv, koja ne ima dosta bjelanjca u sebi, koj je za uzdržavanje našega tiela potreban.

Izključiva i sama mesna hrana načinila bi nas divljoj grabežljivoj zvjeradi sličnima (divlji lovački narodi); samom biljevnom hranom postali bi odviše mastni, te bi bili poput živine, koja travu ždere, tromi i lieni tielom i dušom *).

P. Krempler.

* Slavni vojvoda Wellington reče prije neke bitke u Portugaliji među ostalim u svom govoru vojnikom svojim: „Vi, koji se pržoljcati i ribami hranite, nećete se valjda od narandžadera potući dati!“

nju u vis; da si vrsim nešto čista zraka nadišu. A na deblu i stupu sve puno gnjileža i drugih nevolja prouzročenih od raznih bolesti.

Puno grana i graničica i dugih i kratkih i svakakvih; neke ravne, neke savite, a sve pune đvorova i mlaži. Rietko okopavaju se, a još redje djubre, sadi se ili sije pod njima koja druga gospodarska bilina, pa se još tužimo da nerode. I kruška i jabuka i praskva i smokva vide se često kosirićem izgledjene, ali maslina: jok! premda maslina ima više potrebe, da se klastri, no sve navedene vočke. Za maslinu postoji nekakova iznimka, da ne reknemo predsuda. No, vratimo se stvari. Da je prieka nužda klastriti masline, svak shvaća; vidimo dakle, kad je kosirić do masline prvi put. Kad je zeman klastrenju i kako se ima klastriti.

Maslinu je njegovati s mladosti; koncem prve godine rezati je granu i graniću, koja bi mogla kvariti oblik. Različita su mienja učestih gospodara, kad je prvi put klastriti maslinu, te se nit Riondet, nit Davanzati, nit Rozier, nit Cautance, nit Bizzari, nit Beynaud u tome ne slažu. Neki kažu, da se nesmje klastriti, dok maslina nenavrši osmu godinu, drugi dok nenavrši petu, a treći, da se koncem druge i treće godine može slobodno klastriti. Sada zavladaše mnijenje i običaj, klastriti dok je potreba, bilo to koncem prve ili koncem druge, ili koncem pete godine.

A pita se: svako koliko godina izklastriti je istu maslinu?

Različita su mnijenja; na svako stablo valja se navratiti barem svake treće godine. Čim se češće bude navraćalo, tim manje posla.

Nemarom i vremenom nagomila se suhorine i nečisti. Napredni maslinogojci, dađu jedne godine pročistiti polovicu maslina, a sliedeće godine drugu polovicu, tim se dvogodišnjom obhadjom izklastre i pročiste sve masline.

Zeman klastrenju jeste rano primaljeće, što na primorju odgovara veljači i ožujku. Klastriti s jeseni nemože se radi ploda, koji je na stablu, a zimi nije savjetno, jer lahko maslina na ranam trpi po ledu. Svaku ranu, u kojemu drago vrijeme nanese valja izgladiti pa zamazati ili kašom od gline i kravje balege ili pak kakovom voćarskom smolom. Rana izložena djelovanju vazdušnina, lahko da krene na zlo, da bude uzrokom mnogih drugih bolesti, dapače čak uzrokom smrti same masline.

Evo nas na samo klastrenje.

U mladosti počima njega; te maslinogojac mora da je već odlučio, ako će svoju maslinu stablasto uzgojiti, ili pak busasto (kao grm, ču-

mje). Kod nas većina goji stablasto, ali nepazi nigda, nit na visinu, nit na pravilnost debla. Malo koja maslina ima deblu od 1 1/2 metra, većina grana se na po metra i manje ili pak tjera odmah iz podanjka po 2, 3 i više grana.

Ovakova stabla izgledaju nepravilna; tko će da goji stablasto, mora da klastri redovito i pomnjivo svaku graniću, dok maslina neuzraste do one visine, koju on želi da mu ima debla. Sad nastoji, da se razgrana na račvastu, na dvi, tri ili četiri grane. Kod uredne gojitbe obično grana se na troje.

Gojiti maslinu kao grm, kod nas nije

navika, premda bi to dobro bilo za studenije predjele, jer grmljasto stablo trpi manje po ledu. U slučaju grmljasta uzgoja, klastri se razi zemlje odmah prve godine, da se grana iz padanjka; niti se kasnije dopušta, da koja mladica preuzme mjesto debla. Kojimudrago oblik odabrao se, valja nastojati, da izpane podpun i pravilan, s toga kod stablasta uzgoja, valja odstraniti svako oko, koje se pojavi dok je još mlado i mehko. — Takova ranica zaraste brzo i podpuno, te je debla gladko kao da je sliveno, dočim ako se režu graničice zdriele drvovine, teško da zaraste podpuno, niti kora ostane gladka, a na deblu vide se krugovi i đvorovi, koji ga čine krivim.

Krošnju napravi si maslina sama, maslinogojac dosta je da prati rast i da ne dopušta da se na jednu stranu jače razvije nego na drugu, da neide preveć u vis, da nebude pregusta, da neprieči u razvitku obližnje drveće i da se dade plod lahko obrati.

Tko pomnjom prati razvoj masline, sve se ove radnje izvedu a da se čovjek i ne sjeti, a da i ne sječe i klastri bog zna kako. Kad dođe maslina na rod onda je klastrenjem biti oprezni; nesmjedu se sjeći graničice i mladice kako dolaze; valja štediti ljetoraste, jer iz ljetorasta tjera cvjetno puplje. Tko bude klastrio ljetoraste (t. j. lanjske mladice), taj si je odsjekao onogodišnji plod.

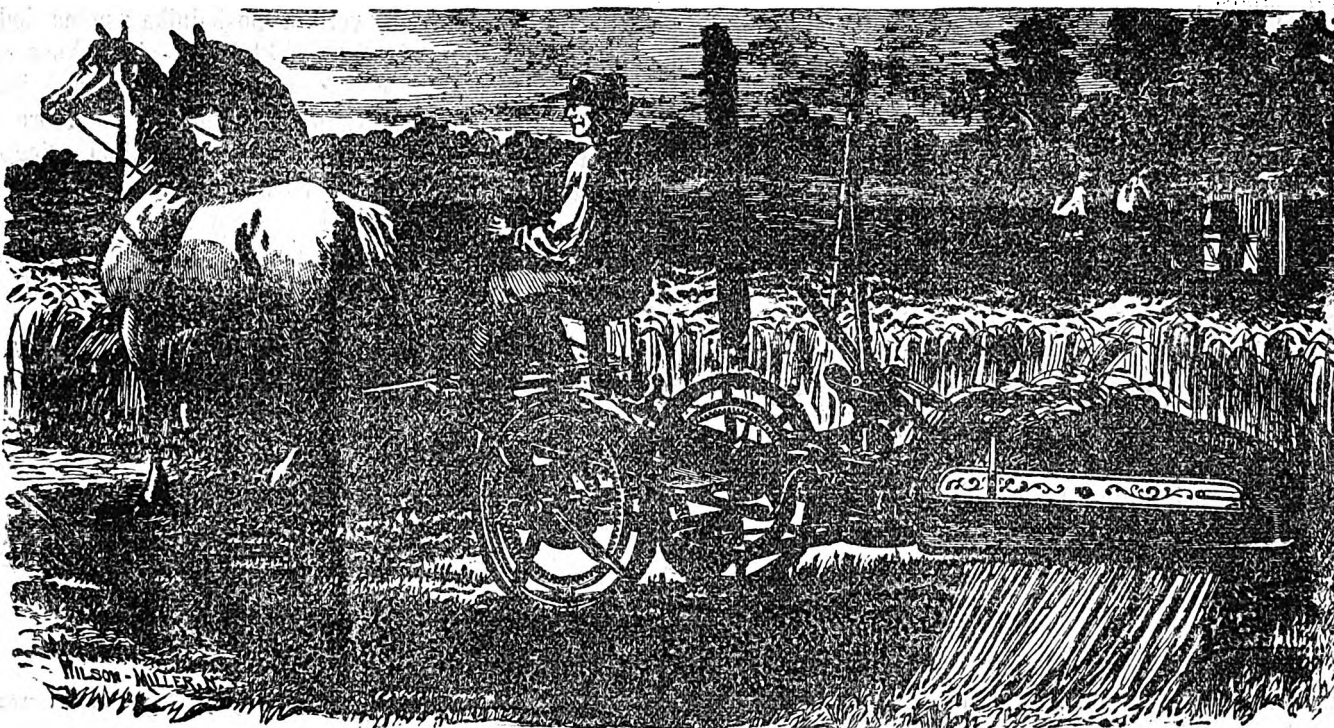
Ovo je rečeno za mlade masline, koje se uzgajaju pod gospodarevim okom, te ovo nevieri za stara zarasla i zatravljena stabla. Stare masline klastre se drugačije. Najprije odstraniti je sav suhor sa krošnje, onda sav gnjilež sa debla, pa napokom sve izboje iz podanjka i žilja.

Ovim se prividno pročisti maslina. Sad je stoprv do klastrenja. Pregleda se krošnja u celini i pojedine grane, pa onda razvoj žilja. Gdjegod su jače razvite grane od žila, klastriti je grane i obratno. Između krošnje i korenja mora da postoji podpuno ravnojesje.

Niti se smiede razvijati nijedna grana na uštrb susjedne; ona koja prieči razvitak susjedici, ima se odmah odsjeći; u borbi za obstanak i napredak između jedne i druge zaostale bi obe.

Kad maslina tjera jako po vrsim, kako što kod nas biva, ima se to pod svaku cenu zapriečiti; takova maslina slabi u deblu i nedaje ploda, s toga je savjetno klastriti na kratko.

Masline na tankim mršavim zemljama, koje nisu bile navikle klastrenju, valja jako štediti pri klastrenju, da neostanu pod usjek, jer ogoleli se takova stabla jako, ona neimadu u sebi snagu potrebitu da na novo protjeraju.



Slika 28. „Champion“, kosilo sa štitaric i trave.

Stare masline, davno ili nikad klastrene, ako se nalaze u priličnoj zemlji pomlađe se, jer se klastrenje nebi izplatilo. Odpila se do debla, ako je zdravo ili do prvih grana ili pak do panja; sljedećeg prolića protjera više mladica, jedna ili dvije od njih odgoje se kao buduće stablo. Ovakvo pomladjena maslina rodi puno obilnije no što bi mogla radjati stara iz-klastrena.

Svaki zarez neka bude gladak i kos, da se voda neustavlja, jer u slučaju da se voda ustavlja, onda uz gnjilež i rak, razvije se množina drugih bolesti, koje izmore maslinu. — Grane rezati je ravno do debla, ili do one grane od koje su protjerale; ostavljati repice od 2 do 8 prstâ duge, kako što kod nas biva, niti je liepo vidjeti; niti je drugčije savjetno. Takovi repici uzrokom su raznih bolesti, a obično su gnjezda svakovrstnim zareznicim.

Sve rane, koje dobije maslina klastrenjem imadu se zamazati kako što je prije navedeno.

Sljediti savjet nepodpuno, vriedi koliko raditi protivno primljenu savjetu.

Masline pomnjivo klastrene i drugčije pomnjivo njegovane, radjati će obilnije, boljim plodom i stalnije. Nećemo biti primorani čekati deset godina, da nam masline jednoć rode.

-o-g-

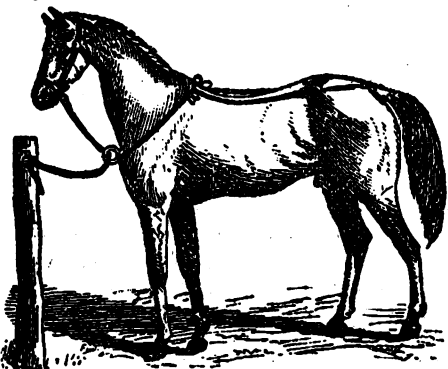
SVAŠTICE.

Da provale jaja. Mnoge se gospodarice tuže, da im malo jajâ provali, pa pripisuju krivnju raznim nepravim juzrocim. Mr. Dumas, koji se je dugo o stvari bavio, priobio je u „Société Nationale d'Agriculture“ da je pravi uzrok što jaja neprovala nečistoća. Ima bo na miljune sitne nevidive gamadi (zareznika), koja ili prodre kroz koru jajeta ili kroz prohod materični u matericu, pa se kasnije u jaju usavrši i uništi zametak. Valja toga radi nastojati, da kokošnjak bude vavjek čist da perad bude takodjer čist, a osobito da bude čisto ono mjesto gdje se nasadi kvocka.

Kako da užuvas na dugo plemenike. Toliko put valja na vrijeme klastriti voćke ili pak valja razaslati plemenike (mladiće od plemenitih voćka-ciepce) na daleko, a toliko put odrežu se plemenike namjerom da će se odmah navrtat, pa okrene zlo vrijeme. Dosad čuvala su se plemenike ili u zemlji, ili omotane u vlažnoj krpi ili sa krajevima zasadenim u krumpiru, nu puno je bolji sljedeći način: razastre se u konobi malo slame, pa na slamu naslaže se plemenike, pa opet malo slame, pa onda se pokrije gunjem (biljem). Na ovakav način uzdrže se plemenike do konca svibnja i još do kasnjega. Običaje se obteretiti gunj kamenom, da plemenike bolje priljube slami. Valja samo biti oprezni, da u konobi nema miševa, jer bi ovi nagrizli pupove.

-x-y-

Smola iz voćaka. Svak znađe, da dok stane curiti iz debla kakove voćke smola, da je toj voćki odzvonilo, te da će ona naskoro usahnuti. Smola se napravi iz soka, koji izcuri kad se ozledi košćeva voćka. Nu dok bi curila smola, moglo bi se trpiti, ali pod smolom napravi se rak rana, koja razjede deblo, dok drvo nepogine. Dok se opazi smola, dužan je voćar na tom mjestu izrezati do zdrava, pa onda namazati kakovom



Slika 29. Oglav za konja, koji se ovisi o ular.

„Bulletin trimestriel de la Société d'horticulture de Limoges“ navadaju se pokušaji u istu svrhu izvedeni; dapače tvrdi se, da ako se goji skoćac u vrtu, sve rastine u njegovoj blizini ostanu proste od zareznika, a neki mniju, da bi se ukropinom od lišća od skoćca mogle polievati biline, koje napadaju uši i druga gamad.

Tumačenje slika.

„Gospodarskoga Poučnika“.

„Champion“ kosilo za žitarice i trave. Mi smo napomenuli, ovo kosilo u Br. 3 „G. P.“ od tekuće godine, kad smo odgovorili na pitanje 94 iz broja 26 od prošaste godine. Nu bila nam je odmah prva briga da slikom predložimo isto kosilo, i sbilja to nam je pošlo za rukom, te se na današnjoj slici 28 strana 2 vidi „Champion“ kosilo za žitarice i trave, u podpunoj radnji, biva kako ono izgleda, kad se kose žitarice. Ovo je jedan od najboljih kombiniranih kosila. Stoji na dvojica kola, kojima je spojen pristroj, za koji kreće kosilo i grablje. Grablje stranom prinašaju žitarice do kosila, a stranom odstranjivaju sa kvadranta, već pokošeno žito. Nema na njemu komplikacija, sasvim je jednostavan, a radi točno podpuno i dobro. Istina bog, da je jako skupo ovo kosilo, 550 forinti je glavica, ali tko znađe kako su dandanašnji skupi kosci, i kako je za žetve nestalno vrijeme, taj će odmah uviditi, da naprama koristi, koju se ima od kosila, ciena mu je malena. Proračunano je, da s ravni postotak uložene glavice i postotak amortizacije i popravka, sa onim što se potroši na kosce, kosilo radi za 1/2 cienne kosca. A ovdje nije uračunano, da se radnja brže i podpunije izvadja, te da se izbjegne svim neprilikam zla vremena, prenatrpana posla itd. Prodaju ih gosp. J. Frank i C.° iz Beča. Mi imamo u pokrajini i u susjednoj Bosni posjednika, kojima bi se kosilo izplatilo, manji posjednici, koji neimadu toliko livada, niti goje toliko žitarica, da bi im samim koristovalo kupiti kosilo, neka se udruže. Ono što nemože učiniti jedan, mogu njih dvojica, trojica ili četvorica. U Francuskoj i Njemačkoj, ovo udruživanje je stvar obična, u nekim mjestim u Hessenu, obična nabavlja ovakove strojeve, pa jih uzajmljuje malim posjednicim. Tvrdi se, da pri tom i posjednici i obćina imadu liepe koristi.

Mnogi konj objesi se o ular, ta je mana veoma hrdjava, a može, da ima još hrdjavijih posjednika. Svaki marvogojac čim opazi tu manu u konju, dužan je na svaki način nastojati, da konja oduči. Gospodin D. G. John iz Whiteside, savjetuje, da se priveže konja na način, kako naša slika 29 na strani 3 kaže, a da će se konj te mane odučiti. Uzme se komad užeta, debela kao mali prst, provuče se izpod repa, pa priveže o

kariku na prsa. Da uže ne padne, priveže se na hrbtu i povrh repa sa komadićem špaga. Zaoglavi se konj ko što obično, pa provuče se kraj kroz kariku i priveže o stup, kako što se na slici jasno vidi. Kad konj hoće da se o ular ovisi, otegne se uže i zažulja konja u podrepnjak. Bud je u podrepnjaku veoma škakljiv, izpravi se odmah. Za kratko vrijeme, oduči se konj gorinaznačene mane.

Motovilo vidi sliku 30 strana 4. Kad razmataju ili zamataju pasma od konca ili druge niti rade to svi rukam; biva obično da jedna drži pasmo na rukam, a druga mota u klubko ili da jedna drži ruke, a druga pravi pasmo preko njezinih ruku. Ovim mora da dangube vavjek dvi osobe, a pri tom pošao neteče podpuno. „Time is money“ kaže Englez, a ženske moradu osobito, da paze na vrijeme, jer pravoj domaćici ne ustiče nikad vremena. Ovakovim motovilom i razmataju se i zamataju pasma brže i podpunije. Slika tumači točno, kako to ide. Svaki oni valj na vitlo pričvrsti se pomoću drvena vijka o stol, tako da pasmo ostane na njimi otagnuto. Kad se poteže nit, onda se valjci kreću sami. Grade se u tvornici Višnjegore, a ciena im je 1 forint i 20 novč.

Gospodarske Vesti.

Gradsko poglavarstvo u Zagrebu naredilo je strogo svim vlastnicim vrtova i bašća oko i u Zagrebu, da do konca ožujka tekuće godine izdište sa svojih voćaka i sa svog grmlja sva gusinja gnjezda. Tko neovrši ovaj nalog kaznit će se sa 2 do 50 fiorinâ globe. A kod nas?

Javlja nam iz Milne ovu žalostnu viest:

Prodaje od vina nema nikakove, a strah me, da će je biti malo u-naprijed. Hotio bi znati, hoće li kupiti sada vino oni, [koji su] nagovarali narod, da ga neprodaje, jer da čemu ciena poskočiti? Mnogim se već vino istetilo. Tuskoro, neko naručio ovdje blizu zdrava vina po 10 fiorina hektolitar, a on kupi brsate i uračunaju 10 fiorinâ, dočim [prodavala se] po 8 do 8 1/2 fiorinâ. Naručitelj neće da primi vino, a sad nefali pravde!

Iz meteorologičkih opažanja na Pokušalištu u Šibeniku najniža toplina bila je -2° C (dva stupnja izpod ništice), a najviša +14° C (nad ništicom). — Prvom petnaestinom mienjalo se je vrijeme na prićao, čisto oblačna bila su samo 4 dana, mećava bila je jednog dana, snieg pao je za tri puta preko noći, jednog dana padala je kiša, a ostali dani bili su vedri. Nevera bilo je 8. Za 8 danâ puhao je sjevernjak (N-NO), jednog dana istočnjak (NE) za tri dana duvalo je jugo (S), a za tri danâ tišina.

Po viestima koje nam stižu iz Bosne, jer se snieg na brzo raztopio, i jer popadale obilne kiše, na mnogim mjestim naniela je voda velikih šteta.

Iz pokrajine nam javljaju, da je usljed velike kiše, koja je pala dana 16 i 17 tekućega mjeseca, voda na mnogim mjestim razdrila. Mnogi u-sjevi leže pod vodom.

Od dana 2 veljače (februara) t. g. nije se pojavio nijedan slučaj govedje kuge u zarazenom kotaru bjelinskom (okružje D. Tuzlansko), te se mora smatrati, da je za sad govedja kuga u Bosni prestala.

Iz Drniša, iz Knina i iz Zadarskih kotara javljaju nam, žalostne viesti, da je usljed zadnjih ledova i nestašice hrane, poskapalo jako puno janjadi.

Na Šolti dorezalo se je vinograde i već se s reda razkopavaju. Tuže nam se, da se narod neće da prihvati nožica, već da reže kisirićim. — Griehota, trud i danguba je puno veća.

Pišu nam iz Lečevice dne 26 ožujka:

Neprestane i velike bure, sniegovi, led, i kiše učiniše strah Božji štete našoj siromašnoj Zagori. Dabi ništa, koliko i koliko je janjadi poginulo! Od 20 veljače do danas neimadosmo uzastopce dva dana liepa vremena. Neustanoveli se što prije liepa vremena, bogme zlo i naopako, jer će osim janjadi i drugo blago poginuti!

—G.—

Pišu nam iz Brača dne 27 t. m.:

Ima već koji tjedan, da se nije vina kapi prodalo. U Ložišću i Bobovišću ciena je 9 do 10 1/2 fiorinâ, u Dračevici 9 fiorina, u Nerežišću 7 1/2, do 8 fiorina, u Milni 10 1/2 do 11 fiorina hektolitar. Nu u svim ovim mjestim ima svega 3 do 4 hiljade hektolitara vina. U Stivanu i Mircim nema ga. Ulja ima takodjer malo a prodaje se 36 do 37 fiorinâ hektolitar.

Ministarstvo izdalo je izvješće o duhanu razprodanu godine 1892. Iz tog izvješća razabire se žalibože, da se svake godine puši to više. — Pusta li novca!

Tvrdka Didolić i Kovačević otvorili su u Zagrebu svoju trgovinu dalmatinskim vinom na veliko i malo. Ovo nas tim više raduje, jer je tvrdka Didolić jedna od najjačih tvrdka u pokrajini, koja od davno radi sa inozemstvom na veliko.

U Australiji napreduje ovčarstvo jako. Tamo se postriglo godine 1881-82 za 767,491 balla vune, dakle za 35,242 ballâ više od prejašnje godine. Od te vune iznielo se u Englezku 741,335 ballâ, na evropejski continent 18,288 ballâ, u Sjedinjenim državam sjeverne Amerike 7,886 ballâ, a u Hongkong 90 ballâ. A kod nas još malo pa nema ni ovaca ni vune!

Srbija sklopila je agrarni zajam za odkup zemalja od „gospodara“ i „čiflik-sajbija“ u novooslobodjenim predjelima. Starosedioci postaju državni dužnici, te moraju izplatiti državi dug u 16 do 25 godina.

Čitamo u „Težaku“, da je za Srbiju stvoren zakon o mjerama proti filokseri.

Grad Osjek, podijelio je u sjednici od 10 ožujka 3000 fiorinâ Slo-
venskomu gospodarskomu društvu, kao pripomoć za zemaljsku izložbu,
koja će se obdržavati u Osjeku.

Za zemaljsku izložbu, koja će se godine 1885 obdržavati u Pešti,
već je potvrđen i proglašen zakon.

Bosanska zemaljska vlada dozvolila je za lietos sadnju duhana za
samoupravu u slijedećim kotarim: a) u Bosni: u Srebreničkom, Vlasenič-
kom, Zvorničkom, Banjalučkom, Gradiškom, Kostajničkom, Priedorskom
i Fočkom kotaru; b) u Hercegovini: u Mostarskom, Ljubuškom, Stolačkom,
Ljubinjskom i Trebinjskom kotaru. Bilačkom i Nevesinjskom kotaru doz-
voljuje se gojitba uz neke uvjete. Nu, ima uvjetâ i za ostale. Za samo-
upravu mora se gojiti duhan barem na površini od 400 □ metara.

U drugim kotarim ovdje neimenovanim zabranjeno je gojiti duhan,
no pojedini koji hoće da goje za svoju porabu, dozvoljeno je 40 □ me-
tarâ prostora uz uvjet da zatraže dozvolu, plate 1 fiorin pristojbe i 12
novčića potrošne dace za svaki četvorni metar. Tko će da goji umjetno
duhan i u tu svrhu, da potrebite suše priredi, tomu će dati vlada gla-
vnicu u tu svrhu potrebitu u predjima.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

17. Molim, kako da gojim kamelije? U kojoj toplini da ih držim? Mogu
li se rezati i presadivati i u koje doba? M. S. u T. (Pelješac).

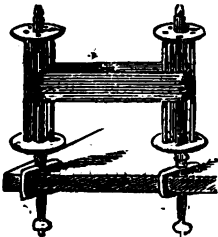
Domovina kamelije jeste Japan, ona žive tamo, kao šumsko grmlje
zajedno sa drugim grmljem, onako po prilici kako kod nas mrtina, pla-
nika i slično grmlje. Kakovu dakle zemlju ljubi kamelija? Šumsku zem-
lju, t. j. onu zemlju koja je postala raztroškom kamenja i pregnjila lišća.
— Citat će te često, da jedan ili druginudi na prodaju izvrstne zemlje za
kamelije, i ciena joj je visoka. Takovu zemlju može si svatko sam na-
praviti. Uzme se malo zemlje iz jednog gaja, pomješa se malo zelena li-
šća, malo mahovine, malo pjeska i malo ilovače, sve se dobro izmješa
skupa, pa se imade izvrstna zemlja za kamelije.

Nu, kamelija priući se veoma lahko svakoj zemlji, pa u njoj izvr-
stno uspijeva. Najbolji zeman presadivanju jest 4 ili 6 nedjelja po cvat-
nji ili kad su se podpuno razvile prve mladice, što biva koncem lipnja.
Mlade kamelije presadivaju se svake godine, dočim starije samo onda,
kad je lonac pun žila (korijenja) ili kad je kamelija izercpila svu hranu,
što je bila u zemlji. Kameliju presaditi je svaki put u zdravi i čisti lo-
nac, a po mogućnosti u nov, a nastojati je vavjek, da zemlja bude u loncu
tako naslagana, da iz lonca može oticati voda.

Za kameliju je neobhodno potrebna vlaga, s toga valja nastojati, da
zemlja bude vavjek vlažna; ali s druge strane netrpi kamelija, da u loncu
zastaje voda.

Zimi zalieva se kamelija iz jutra, a ljeti s večera. Nevalja nikad
zalievati kameliju preko dana, a još manje onda kad je sunce na njoj,
jer lahko u takovu slučaju da kameliji poodpada lišće, ili da usahne. O-
sobito valja biti oprezni pri zalievanju, kad uzrije drvo, te se naslednu
pupovi jer lahko da poodpadaju. Lišće držati je vavjek čisto; najbolje se
izpira kišnicom ili tekućom vodom, no samo da nebude prestuđena. I po
cvatnji savjetno je izprati kameliju.

Kamelija, bud je šum-
ska bilina, hoće puno svie-
tla, nu ono žarko ljetno
sunce može da joj nahudi,
s toga lieti neće biti s go-
rega ili zastirati ju čimgod
preko dana ili pak smje-
stiti je na mjestu, gdje je
sjena preko dana, a sunce
samo u jutro ili pod večer
dolazi.



Slika 80. Motovilo.

U pretoplu položaju
ili gdje ima promahe, raz-
vijaju se na kameliji vrlo
lahko uši; ostrane se izpi-
rajuć kameliju pomoću spu-
žve sapunjačom. Kamelija,
je bilina, koja ljubi stati
vavjek na jednom te istom
mjestu i položaju, prena-
šati ju amo i tamo hudi
joj. Najbolje uspijeva u to-
plini od 7 do 10° C., netrpi nipošto peč, a studen joj opet hudi. Najbolje
ju je držati na prozoru, prama podnevu, nu, neka su na prozoru dvostru-
ka stakla, između dvaju stakala prija joj preko zime veoma. Jeseni pri-
ja joj toplina, nešto oko 12 do 14° C., dočim se zimi zadovolji su 8° C.
Kad se jeseni drži u toplijem, onda uzriju bolje mladice, a tim se u isto
doba zaprieči, da joj poodpadaju cvietni pupovi, što se inače veoma lahko
i vrlo često događa. Razplodjiva se sjemenjem šibicam i navrćanjem. O-
bično biva šibicam. Šibice odrežu se po cvatnji i zasade u zemlju, pa se
lonac drži na toplu mjestu, ali da izprvine nepada nanj sunce. Proste ka-
melije su jednostavna cvieta, nu šibice od prostih kamelija primaju se
laglje no one od onih dvostruka cvieta. Oplemenjena kamelija procvate
stopro druge godine, kad izraste za 30 do 45 centimetara.

18. Kod nas neki običavaju zamazati riz na trsu, kad ga obrižu sa
katramom; molim Vas da mi kažete, dali je to koristno i savjetno ili ne?
G. G. — Kaštela.

U obće rečeno, dobro je i savjetno svaki riz zamazati, jer se tim
pospješi, da zaraste rana, a zaprieči se u isti par, da se na riz u razvije
truhlež. Nu gdje ima puno rizâ, kao n. p. na lozi, tu nemoš doteć ni
vremenom, nit troškom da sve zamazeš. Na lozi dosta je zamazati veće
rize. Kad se obreže loza na vrijeme, tad je obće uvjerenje, da netreba
nikakvog zamaza, jer rana zaraste sama, još prije neg se krenu sokovi.
Jeli se zakasnilo rezitbom, biva da se reže kad se u lozi već kreću so-
kovi, tad je savjetno zamazati svaki riz, jer bi inače loza izplakala puno
soka. U tu svrhu rabi se kakav voćarski zamaz n. p. polovica trepentin-
ske smole, a polovica žutoga voska, pak se dok je topao zamazava svaki
pojedini riz pomoću kista. Katram rabiti kao zamaz nebi nikomu savje-
tovali. Katram bo prodire kroz staničevinu u stanice, te djeluje razjedivo
i smrtonosno na život stanice. Bit će te možda opazili na rezniku, da je
izumrao sve donle, doklen je katram prodrao. A toliko put neizumru sa-
mo one stanice do kojih je katram prodrao, ali može da izumre sav re-
znik, dapače katram ako je s njim veća riz na glavi zamazana, može biti
uzrokom, da loza pogine.

ZADRU 1883

B. Nova pitanja.

20. Molimo Vas obavjestite me, ako je tko kušao ono novo svičalo na
petroleum, kako odgovara, koja mu je ciena i od koga može se nabaviti?
K. P. u B. (Makarska).

21. Kakova je to vrst slatkog krumpira, kojeg čičoka zovu? Kako se
goji i odkud ga je dobiti? A. J. u M. (Boka).

22. Rad bi nabaviti ciedilo (filar) za vino, molimo Vas, koji je najbo-
lji? Čuo sam hvaliti nekakav holandežki filtar i nekakav njemački, koji je
od tih bolji i pratičniji. S. F. u S. (Zadar).

23. Dadu li se drvene pilotine rabiti kao gorivo? Kako ih valja pri-
rediti? R. G. u L. (Korčula).

24. Molimo Vas, kako se dade izčistiti bačva koja udara po vetehši?
R. F. A. (Solta).

25. Bačve u kojini se je poštetilo vino (brsata, ocat) dadu li se izčistiti
i kako? R. F. A. (Solta).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od
svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

SA TRGA

Vino. Opet je stala trgovina, no nesamo u pokrajini, već i u Trstu
i na Rieci i na svim drugim trgovitim. U Splitu prodaje se po 11 do
16 fior. — U Šibeniku po 10¹/₂ do 11¹/₂ — Vodice 9¹/₂ do 10¹/₂ — Zla-
rinu 10 do 11¹/₂ — Tiesnu 9 do 10³/₄ — Morteru 9 do 10¹/₄ — Zloselim
9¹/₄ do 10 — Rogosnici (Trogir) 9¹/₂ do 10¹/₂ — Trogiru 9³/₄ do 10³/₄ — Ka-
štelim 14 do 17¹/₂ — Šolti 11¹/₂ do 12³/₄ — Milni — Ložišću — Bobo-
višću 9 do 11 — Nerezišću 9 do 9³/₄ — Vrhbraću 8³/₄ do 11¹/₂ — Omiš
i okolica 14¹/₂ do 17 — Jesa 9 do 11¹/₂ — Vrbanj, Svirce 9 do 13 —
Starigrad 10 do 11³/₄ — Brusje, Hvar 9 do 11¹/₄ — Vis 10¹/₄ do 13 —
Korčula 8¹/₂ do 10¹/₂ — Blata 8³/₄ do 11¹/₂ — Orebić 8¹/₂ do 11 — Zadru
9 do 11¹/₂ — Biogradu 9¹/₂ do 12 fiorinâ hektolitar. U Budvi 16-19 fio-
rinâ. — Ulje po 21, 22 do 26 fiorinâ barilo. — Buhač 22, 25, 52 fior. M.
C. — Pšenica 9 do 10-75 M. C. — Ječam 6.85 do 10-25 M. C. — Zob 6-50
do 7-25 M. C. — Kukuruz 6.85 M. C. — Vuna 50 do 1.80 M. C. — Spi-
ritus (od 75°) po 32-33 hektolitar. — Rakija 15 do 26 barilo. — Salo po
75-80 fior. M. C. — Bosanske šljive po 12-50 fior. M. C. — Med po 32 do
45 fior. M. C. — Vosak (čisti) po 120 do 135 fior. M. C. — Smokve 10
do 56 M. C. — Striš 22 do 68 M. C. — Bakalar 48 do 61¹/₂ M. C. —
Loj 25 do 50 fior. M. C. — Kože govedje 75 do 105 M. C., janjeće 51 do
78 stotina komada. — Sardele 11¹/₂ do 55 fior. barilo. — Jaja po 1 do
3.25 fi. 100 komada — Katran 11 do 14 fior. M. C. — Bajame 50 do 80 fi.
M. C. — Rogači 8-25-10 fior. M. C. — Lovorikovo lišće 7¹/₂ do 12 fi. M. C.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Platili su predbrojb do konca t. g. 1883.

— Gosp. Lukačević F. — Trnova — Čavlov B. — Turanj — Bezić J. arciz. —
Sarajevo — Iljadica D. — Šibenik — Dapar N. Benkovac — Didolić Braća — Selea
— Petković J. Velaluka — Nazor A. — Ložišće — Glušević J. — Metković — Du-
boković A. N. — Jelsa — Vuletić Šestokrilović O. S. — Duvno — Vlatković L. —
Smilčić — Bebić J. — Marović.

Platili su predbrojb do konca lipnja 1883.

— Gosp. Bradić F. — Split — Poparić F. — Novi — Sangaletti J. — Makošice
— Lucianović — A. — Lastovo — Čikeš p. J. — Žeževica.

Smirili su predbrojb do konca 1882.

— Gosp. Marković p. S. — Vručica — Pušić N. — Kotor — Michailoff S. —
Križevac — Pendelj P. Tiesno — Perišić p. V. — Stalić — Jović V. — Kuin —
Občina — Sutvara — Bošnjak P. — Metković — Hasan Pašić beg H. — Travnik —
Opalić G. p. — Bjelina — Doublebski bar. Starnack W. — Beč — Alfirević J. ž. —
Starigrad — Markoč T. — Vodice.

— Gosp. Bošnjak P. — Metković — Ono iz vaše naputnice nije nam jasno. Po
našim računim gosp. Radojković sa ona 2 fior. smirio je do ³/₄ 1882 god., a gosp.
Bašić do ³/₄ 1883.

— Gosp. Jović V. — Kuin — Za naplatu cvietnog sjemenja preostaje još 28
novč. jer je ukupni račun iznašao 78 novč.

— Gosp. Dapar N. — Benkovac — Rado ćemo zadržati, samo molimo da nas
se koncem godine sjetite.

— Gosp. Sangaletti J. — Makošica — Molimo pročitate, što je tiskano na
glavi lista.

— Gosp. Russi A. prof. — Križevac — Odposlali smo cielu god. 1882, broj
6 koji falj, do malo dana. Srdačan pozdrav!

— Gosp. Zakarija F. — Čavle — Čitajte „O. D.“ u broju 6, tamo je rečeno
da ste namirili do konca god. 1883. Poslali smo Vam prvih 5 brojeva, no ta vaša
pošta vraća ih. Deder razpitajte skog uzroka.

— Gosp. — Dubrovnik — Najbolji list o povrtlarstvu jeste: „Revue horli-
cole“ — Paris — Rue Jacob 26. Uredjuju ga dva najbolja francezka vrtlar, naime:
Mm. E. — A. Carrière & Ed. André — Ciena mu je 20 franaka na godinu. Naš
duboki naklon.

— Čast. gosp. P. — Makarska — dne 20 p. m. odposlali smo: „Pigeons“ od
J. Polletana i „Lapins“ od E. Gayota; cijenimo da su one knjige najbolje jer su kao
svezci glasovite „Bibliothèque du cultivateur“.

— Gosp. V. — Split — Nećemo tiskati ono vaše. Prava polemika može se vo-
diti samo sa strakovnjacim, onde mi nepoznamo nijednoga; oni dakle nemogu nit da
budu odgovorni.

— Gosp. Vukić A. — Arbanasi — Mi predajemo zad rskoj pošti list svaki put
redovito. Molimo zapitajte tamo. Javite nam koji Vam brojevi fale, da Vam ih izno-
vice dostavimo.

— Gosp. X. — Zlarin — Ciena vina itd. na trčćanskom tržištu možete čitati u
„Mercurio“, nu znajte, da one od vina nisu nikad točne, kao što nije točno ono što
navodi o ladjam krcatim vinom, koje tamo dojedre.

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjšta
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Čiče računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni tiskar: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravništvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Travnja 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Travnja 1883.

Crkavica vunjadi.

Ožujak bio je koban za gospodare, ali još kobniji za marvogojece. Velike nevjerovatne i brže promjene topline, neobična studen i snieg, a slaba hrana, bile su kosa za marvu, i to osobito za vunjad.

U kotarim Zadra, Obrova, Benkovca, Knina, Drniša, Šibenika, Splita, Sinja, Imotskoga i po otočju, pa i po drugim mjestim odkud nismo primili viesti, poskapalo je sijaset vunjadi. Janjadi i ovaca propalo je najviše, bravadi i ovnova manje, ali i njih jako puno.

Jaka studen u nevrieme, i nestašica hrane, uz slabu njegu, glavni su uzrok ovoj nevolji, nu uz ove uzroke spojilo se drugih. Tako je mnogo vunjadi propalo od ovcijih ospica (*variola ovinae*), mnogo takodjer po slinovki i šapu (*apthae epizooticae*), a veći dio ovaca od zapale materice (*endometritis puerperalis*).

Janjad propala je s gladi i studeni, a odrasla vunjad u nekim kotarim stranom od gladi i studeni, a stranom po slinovki i šapu, dočim u nekim drugim kotarim uz glad i studen nadošle bi ospice (patule, kozice).

Od ovaca, koje su se ojanjile ožujka mjeseca propalo je 25 po sto uslied zapale materice.

Sad je zlo prošlo, niti za čas ima lieka; tražiti je daljne uzroke i te odstraniti da se zlo na novo ne pojavi.

Studen razumjeva se, nije moći zapriečiti, ali ju je moći predusrieti. Za vunjadi mi nemamo staja, to su ili triemovi ili dašćane, ili kućarice sve slabo ozidane i zaklonjene, pune otvara, tako da i kiša i studen i vjetar prodire. U takovim nadri stajam, blago trpi više no da je izloženo izravno nepogodam, jer se tu nemože da makne, a propuh, vlaga i studen djeluje na njezino zdravlje ubitačno. Hoće se dakle najpre boljih zakloništa.

Naše ovce hrane se vavjek pašom, toga radi preko zime samo ti-

mare, a dogodili se kao što lietos da zimske trave propanu, prije no što protjeraju prolietne, onda po blago zlo i naopako. Dužan je s toga svaki marvogojac držati siena u zalihi, pa kad nastanu ovakovi hrdjavi dani hraniti vunjad sienom. Krivo je stanovište onih, koji uvjeravaju da se blago tankog zuba može i odgojiti i hraniti na pašnjacih.

Nu, izim što se hoće boljih staja i hrane valja imati oka i na razplod. Naprednji marvogojci uredili su parenje ili iz ruke ili na odjele; kod nas pari se vunjad prosto, te gospodar nezna ni kad je ovca naskočena, ni ako je sjajna, nit kad će se ojanjiti. Živu ovce sa ovnovini u stadu, pa kad se ovca tjera, ovan naskoči.

To nit valja, nit se tim načinom razborito goji blago. Prostim parenjem jedva da naskoči ovan 30 ovaca, u 4 do 5 nedjelja, kad se ovce tjeraju dočim parenjem u odiele može i 60, a parenje iz ruke čak 80 ovaca naskočiti i ploditi.

Svak znade, da se ovca tjera za 24 do 36 sati a da ne naskočili se u taj čas, onda se nakon 2 ili 3 nedjelje opet tjera. Ovca je sjajna 145 do 150 dana, ili kako što se obično racuna 21 nedjelju. Naprama ovome, može marljivi marvogojac da uredi dobu janjenja. Gdje se ljudski timari blago, biva gdje se ovce pare ili na odjele ili iz ruke, tu se razlikuju četiri dobe janjenja, naime:

1. Zimsko janjenje t. j. mjeseca prosinca ili siečnja. Ovce su naskočene srpnja ili kofovoza.
2. Prolietno janjenje t. j. ožujka ili travnja. Ovce su naskočene listopada ili studenog.
3. Lietno janjenje t. j. lipnja ili srpnja. Ovce su naskočene siečnja ili veljače, i
4. Jesensko janjenje t. j. rujna i listopada. Ovce su naskočene travnja i svibnja.

Svaki od ovih doba janjenja ima svoje prednosti i svoje mane. Kod nas janjenje pada koncem veljače, te ožujka i travnja, t. j. rano prolie-

PODLISTAK.

POLJODJELSTVO U ULJUDBI.

Između novog i starog svijeta zametnula se žestoka borba za obstanak. Pri komu će ostati zadobit? Pri uljudnijemu? A koji će od dvaju biti uljudniji? Oni koji bude dočerao poljodjelstvo na veću savršenost, i bude imao slobodoumnije zakone.

Povjest poljodjelstva uzko je vezana sa onom uljudnosti. Prateć povjest naroda, lako je razabrati, kako je u svako doba poljodjelstvo bila klica i poticalo njihove moći.

Na dan današnji poljodjelstvu je sudjeno da daje svijetu drugi oblik, te kako drevni Rim usjekao je svoje zakone i svojom naobrazbom uobličio stari svijet, tako dandanašnji sjedinjene Države Amerikanske, udariti će nove razdobje u politici ljudstva.

Evropejskim naselbinam reda bilo za nevolju, od nove zemlje tražiti sredstva prehrane, te i ove, kao i drevne evropejske, uzmožale su se po poljodjelstvu.

Naselbine sjedinjenih Država kroz 90 godina, biva od 1790 do 1880, ponarastoše od 4 milijuna stanovnika na 50 milijuna, primiv kroz to vrijeme 10 milijuna novih naseljenika.

Ni sama Ingleška nema takovu mehaničnu snagu uporavljenu na poljodjelstvo i na uljudbu, koliko sjedinjene Države i naselbine Australije.

Godine 1881 bilo je u sjedinjenim Državam razvedeno željeznica za 139,000 kilometara, a gradilo ih se za drugih 8,000. Više nego ih ima ciela Evropa.

Tamo godine 1880 mjerač Bastar dobio nagradu od 60 milijuna franaka, što je iznašao paroplove, kadre da plove po plitkim unutarnjim kanalim Erié, koji se g. 1881 su se 150 milijuna franaka proširili, te se izvelo žita u Chicago sa brodovim od 3000 tonâ.

Poljodjelska ratila Sjedinjenih Država daleko nadkriljuju sva druga što se tiče ljepote, lakoće i niške cene, te se šire po celom svijetu. Godine 1867 tamo se je sagradilo 175,000 kosila usavršenih po sustavu Mac Comik, obretenih još godine 1881.

U Evropi dnevica se šire zdenci, mostovi i mlini amerikanski. Jedan ovakov mlin, sagradjen godine 1881 u Minesota, mlije kroz godinu danâ do 4 milijuna ektolitara žita! Te Države, koje su godine 1880 uniele u Evropu 5 milijuna ekt. žita, godine 1881 uniele su takodjer u Evropu do 143 milijuna kvintala što žita, što muke; 178 hiljadâ kvintala masla; 580 hiljada kvintala sira i 3 milijuna balâ postava. Godine 1880 stiglo je od tamo u Evropu 60 milijuna barila jabukâ, 300 hiljada kvintala ulja od kotuna, kojeg su stali praviti istom g. 1854, i 7 milijuna krmakâ, od kojih naraslo 31 milijun. U Chicagu za prve sedmice mjeseca prosinca, ubilo se 275 hiljadâ svinjadi! Sama Kalifornija godine 1880 izvezla je za Kinu 45 hiljada ektolitara svoga vina, a mûke i žita, u vrijednosti od 100 milijuna franaka. Onamo god. 1880 bilo je već 25 hiljada etara nasadjena vinograda.

Takova je plodnost nekih zemljišta u Sjedinjenim Državam, i tako su im izvrstni parni plugovi, da uzprkos estensivnom obradjivanju, u Illinoisu, žito u srednju iznosi 17 ektolitara po etaru, u Minesoti u nekim mjestim dopire liepo do 40 a u Kaliforniji vrti se između 22 i 35.

U južnim Državam dobiva se do 100 ektolitara kukuruza po etaru. Tizim se odveć tovi svinjad. Godine 1880 u Sjedinjenim Državam urodilo 1,005,000 ektolitara vina od loze, da nespominjemo silesiju bjelog vina, kojeg vade iz naranača i jabukâ. Već godine 1870 u Ohio pravilo se do 30 hiljada ektolitara pjeneceg vina sokom od kupusa.

Nespominjemo različite proizvode drugih amerikanskih državica, od kojih n. p. Argentinsku skupnovladu, koja ima zemljišta za 4,195,519 četvornih kilometara, biva više od polovice Evrope, na kom bi se moglo hraniti 300 milijuna stanovnika, dočim ih nema nego sama 3 milijuna. Budi samo rečeno, da je ova skupnovlada godine 1873 izvezla 172,443 glave životinje i 175,541 balâ vune, i da u saladeros tik Buenos-Ayres g. 1878 ubilo se 1,088,000 glava životinje za kože, kosti, izvad mesa sustav Liebig, i gnoj umjetno napravljen krvlju.

Što da čini Evropa napram takoj strašnoj takmi? Što će joj pomoći pri ovomu, sve vojske, svi topovi i sve tvrdjave?

Kojoj dakle od dviju uljudba sudjeno je da nadvlada? Onoj kojoj je temelj poljodjelstvo, jal onoj, koja se osniva na oružju?

Pametnu i nepristranu odgovor.

d.

tno janjenje. Bud se opažava, da to doba janjenja odgovara najbolje našim okolnostim, imalo bi se nastojati, da se što bolje uredi.

Ovogodišnje iskustvo dokazalo je, da se ovce janje rano, imalo bi se s toga nastojati, da janjenje pada u travnju i to pri koncu travnja, kad je studeni nestalo, a trava se na pašnjacim dobro podigla. Valja nastojati da i ovce za sjajnosti dobiju bolje hrane, a dobre im se hrane hoće kad se ojanje, da se oporave od poroda i da imaju dosta mlička za janjad.

Kad se bude pazilo na sve ovo, što je u ovom članku navedeno, onda se crkavica nepojavi više nikad, jer ni ospice, ni slinavka, ni sap nisu smrtonosne. Samo kad je blago iznemoglo može se pretrpiti strašan i veliki gubitak, kojeg smo mi lieto pretrpili.

O UPORABI DROPA

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

(Sliedi: Vidi broj 7).

IX.

Pečke od grožđa.

Kod nas svršavaju pečke sa dropom na djubrište. Već smo napomenuli, kako bi se pečke dale vrlo dobro upotrebiti kao krma za perad i druge domaće životinje. Ovdje nam je navesti pokušaje izvedene od gg. H. Marés i J. Bouscaren, a priobćene u Moniteur scientif. od god. 1866. U peckam hranive su bjelančevine, tuste tvari fosforna kiselina i pepelika.

U 1000 kilograma:

a) Zobi ima: 30 kg. pepela, a u njemu 5.42 kg. pepelike, 1.12 kg. vapna, 6.15 kg. fosf. kiseline.

b) Pečka ima: 20 kg. pepela, a u njemu 8.07 kg. pepelike 9.48 kg. vapna, 6.72 kg. fosf. kiseline.

Ova prispodoba između zobi i pečka, kaže nam čisto, kako pečke obiluju i pepelikom, i fosfornom kiselinom, i vapnom.

U 100 dielova pečka

ima:	svježih	osušenih pri 105° C.
Suhih tvari	61.0	100.00
Bjelančevine	9.11	14.93
Tustih	9.90	16.22

I ova nam je skrižaljka jasnim dokazom, o hranivosti pečka. Pitat će se ali, kako da se sačuvaju pečke, i kako da se podaju blagu?

Pečke je najbolje osušiti i to ili na suncu ili u krušnici. Osušene pečke čuvaju se na suhu mjestu na dugo.

Kako je već rečeno, perad zoblje ciele pečke, no druge životinje, i to osobito kopitari, teško, da bi probavili ciele pečke; valja ih samljati na krupno.

Bouscaren i Marés nenapominju, da su priredjivall pečke, oni su ih samo mlieli na krupno, dočim J. Nessler savjetuje, da se pečke samelju na krupno, pa popare vrelom vodom; vrela voda da izvadi jedan dio treslovine kojom obiluje pečke, jer inače da treslovina budi zdravlju.

Pitat će se, imali toliko pečka, da se izplaća radnja, i kake da se odiele od dropa?

Obično računa se, da u 100 kg. otiskana dropa ima 10 do 20 kg. pečka, što odgovara 16 do 20%. Nu ovaj broj može da naraste do 25 i 30%, sve zavisi od vrsti loza, i od godine.

Odieliti pečke od dropa svakako je posao veoma dosadan, nit se do danas pozna jedan osobiti i brzi način. Vade se pomoću rešeta, jal oiedila, i sakupljaju one, koje se na dnu otalože.

Obrotnička uporaba pečka jeste radi ulja i radi treslovine.

U Francuzkoj i u Italiji gdje se vinogradari na veliko kao kod nas, vadi se puno ulja iz pečka. Malim posjednicim teško, da bi se posao izplatio, nu u svakom mjestu mogao bi se jedan ili drugi baviti proizvajanjem ulja iz pečka.

Već je rečeno, da u peckam ima 10 do 25% ulja. Ovaj broj raste i pada prama godinama, zemljama, i vrsti loze. Na jugu gdje bolje dozrieva groždje ima u peckam više ulja, nego na sjeveru, što od crnog groždja bijelog a opet u peckam od stanovitih vrsti groždja ima razmjerno više više no od ulja, no što u drugim.

Kad se iz pečka vadi ulje samelju se u brašno.

Ulje vadi se:

- Tiskanjem na suho
- Pomoću benzine
- Pomoću sumpornog ugljika
- Pezeyre-ovim načinom.

Vidimo, kako se vadi svakim pojedinim načinom.

Samelju se suhe pečke u sitno brašno, pa tiskaju, u uljeni tisk. Riedko kada doljeva se mrzle ili tople vode.

Puno bolje vadi se ulje pomoću benzine ili sumpornog ugljika.

Benzina ili sumporni ugljik pomješaju se sa brašnom od pečka. Imadu svojstvo, da tope u sebi mastna ulja. Dobije se čisto ulje od pečka, ako se kašnje destilira. Tihim prekapljivanjem izhlapi benzina ili sumporni ugljik, a zaostane čisto peckovo ulje. Nu, kad se prekapljivaju ove stvari valja biti oprezni da se neupale, jer gore veoma lahko. Dandanašnji vadi se ulje iz pečka ponajviše pomoću sumpornog ugljika.

Pasque u „Giornale d'agric. ital.“ upisuje sasvim tamno, jedan novi način, po kojem se sasvim jednostavno vadi ulje iz pečka. I Pezeyre tvrdi da je taj način sasvim jednostavan i da se rabi na veliko u francuskoj. Biva na sljedeći način: Osuši se drop, pa kad je sasvim suh pretvori u kašu u jednome kotlu. Na svaku 100 litara dropa dolije se 25 litara vrela vode. Sve se dobro i opetovano izmješa, a kad se pokaže ulje na površini, onda se prestane mješati, pa sve iztiska. Tiskanjem dobije se ulje. Nastojali smo da dobijemo jasniji opis ovog načina, ali badava, premda Pezeyre tvrdi, da se ovim načinom proizvajda u Francuzkoj do 6 milijuna kilograma pečkova ulja, a Ottavi da se u Italiji proizvajaju ovim načinom do 3 milijuna kg. pečkova ulja.

Peckovo ulje u friškom stanju je jasno, žute boje i tekuće, daje se rabiti za jelo i kao gorivo, nu vremenom postane sure boje, i suši se na

zraku. Da se toga radi rabi za bojadisanje, premda neki tvrdi: (Chem. Handwoerterbuch 1876) da se vremenom opet raztopi. U sapunarstvu daje se rabiti vrlo dobrim uspjehom.

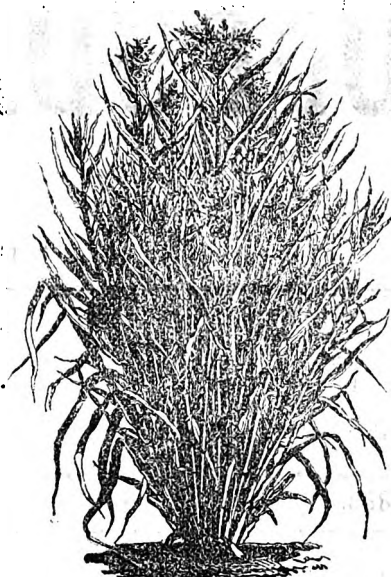
Peckovo ulje po A. Fitzu sastoji iz raznih slučevina glycerina sa palmitin i stearin kiselinom, i sa toliko drugih kiselina; nu najviše sa crva kiselinom.

Iz pečka, iz kojih se je izvadilo ulje, može se još izvaditi treslovine, jer u peckam od groždja 5 do 7.5 posto treslovina.

Treslovina vadi se iz pečka obično Dammerovim načinom. Pomješaju se naime brašno od pečka sa 30 dielova aethera, 5 dielova destilirane vode, i 2 diela vinovice. Ovu žutu kašu mieša se nekoliko vremena, pa se onda dolije opet 60 dielova aethera, opet mieša pa stavi da stane. Kad se napravila taložina, način sasvim jednostavan. Samelju se pečke u brašno, pa se na svaki kg. brašna dolije 1 litar čiste vinovice od 80° u postotke. Metne se u staklenicu, dobro začepi pa mješa za 14 dana svaki dan. Napokon procjedi se i procjedina dodaje vinu u kojemu nema tanina.

Za mutno ili brsatno vino dolije se 2 do 3 litre ovog izvadka za 10 hektolitara vina. U osam dana, ovim izvadkom mora da vino izbistri sasvim, i da postane sasvim zdravo, neizbistrili vino, onda se pročisti ili hladetinom ili bjelancem od jaja.

(Sliedi).



Slika 31. Rečna luxurians.

Egipatska proja.

Stotinu se putâ reklo, da će se naše gospodarstvo podići, jedino onda kad se podigne stočarstvo; a stočarstvo može se jedino podići, ako uz dobru njegu, bude imalo pične hrane. Naše su podnebne okolnosti veoma nesretne, osobito po primorju, gdje dugotrajnom sušom i sunčanom žegam vadijati potrebite kušnje.

Jedan od naših zemljaka poslao nam je preko lani iz Egipta malo sjemena egipatske proje *Panicillaria spicata*, s primjetbom, da ta proja uspijeva na lakšim i pjeskovitim zemljama, da raste veoma visoko, da podnaša sušu, a da ju goveda vrlo rado jedu.

Lani, mjeseca svibnja, zasijala se na Pokušalištu u Šibeniku rečena proja u prhoj zemlji na sunčanu položaju i izrasla je za 2 1/2 metra visine. Teško je doduše prokljajala, izprvine razvijala se sporo, u kašnje makla se na jedanput i razbusala se strašno. Vlatje je kao ono od sirka, a navrh svake vlasti nasadne se klip, velik kao onaj od cinkvantina (kukuruz) pun je sitna zrnja.

Iz jednog zrna, razbusalo se, pa protjeralo 16 vlatih. Najdulja vlat imala je 3 metra i 18 centimetara. Jedan drugi bus pokosio se tri puta, biva dok bi vlatje dostiglo 1 1/2 metar visine, odmah bi se pokosilo. Treća košnja izvela se dne 12 listopada, a po košnji propao je bus. Jasno je dakle, da egipatska proja nepodnaša zimu. Za sjeme uzrela je rujna mjeseca.

Vlatje je puno lišća, a i vlatje samo, mehko je veoma, osobito ako se mlado i zeleno pokosi. Jedan bus zauzimao je 1/2 četvorna metra prostora.

Na jednom klipu izbrojilo se 82 zrna sjemena, a na jednom drugom 176, no ima klipova, a to su osobito skrajni, koji su sasvim prazni ili imadu po 2 ili 3 zrna sjemena. Sva je prilika da će vremenom *panicillaria spicata*, uz *sorghum halepense*, reanu luxurians i još koju drugu bilinu, biti naše objubljeno i glavno krmno bilje.



Slika 32. Panicillaria spicata.

Limun (Citrus Limonum Ros.)

Kad čujemo pripovjedati naše starce, i kad pregledavamo naše stare sgrade, radja se u nama nehotice zamisao, da je kod nas jednoč gospodarstvom bolje bivalo. Il su političke promjene uplivala na nazadak gospodarstva, il se za proizvode nije nalazilo izvoza, il se pak stariji nisu brinuli, da poduče svoju djecu, u svemu onom u čem su oni bili vješti; svakako nepobitna je istina, da je kod nas jednoč gospodarstvo cvalo.

Danas, mi se samo borimo, da ne nazadujemo.

Uz razno domaće voće, gojilo se obilj inozemskog voća.

Uz datulu, vidilo se indijansku smokvu, uz kovoriku, limun i naranču. Danas još vidi se samo po gdje koji komad, koji sjeća na prošlost. Osobito gojio se je limun i naranča; Dalmacija proizvodila je toliko tog blaga, da izim što se je imalo za domaću porabu, obškrbljivalo se je naše zaleđe (Bosna, Hercegovina, Hrvatska), a vozilo se je voća i još dalje.

Mi ćemo se redom baviti svim tim rastlinam, koje su danas kod nas zanemarene, a koje bi mogle biti izvorom liepe probiti.

Limun (*Citrus limonum*. Russo) ima svoju domovinu u južnoj Aziji. Sva je prilika da je kod nas uveden u staro doba, ili su ga križari uveli; s prvine je gojen pomnivo. Danas goji se na velike u Grčkoj, u susjednoj Italiji, osobito u Siciliji, u južnim pokrajinam Francuzke, u Španiji, i na sjevernim obalam Afrike. Kod nas uspjeva vrlo dobro, goji se dan danas prilično u Boki Kotorskoj, a negda gojio se na veliko na otoku Hvaru, na Visu, u Dubrovniku i t. d.

Spada u podrazred *Eleutheropetalae*-a, u odjel *Thalamiflorae*-a, u red *Hesperidae* (naranče), u obitelj *Aurantiaceae*-a (narančastog voća).

Raste stablasto i grmljasto, a zna uzrasti za 10 do 14 metara visoko; žive 100 do 900 godina. Spora je rasta, zim zelena lišća, a cviet stoji mu ili osebice u pazuhi lista, ili raste više njih skupa, na vrhovim grančiča. Cviet je izvanke crvenkast iznutri biel, a toliko krat rumen je; zna biti prostolatican i sulatican, ima 5 latica; debelast je na opip, reć bi mesnat, a jako je i fina narančasta mirisa. I u lišću ima puno aetherična ulja.

Cvate preko sve godine, samo ter je u dobroj zemlji i u priličnu položaju.

Razplodjiva se ili sjemenom ili izbojim iz podanka, ili povaljenicam.

Razplodjivanje sjemenom je veoma dosadno, jer se hoće veoma topla zemlja, da sjeme proklija, a s druge strane sjeme je slabe klicavosti.

Izbojim razplodjiva se limun isto onako, kako što se druge voćke razplodjivaju, nu ako je limun navrnut onda valja i izboj navrnuti sljedeće godine.

Najbolji način razplodjivanja za limun jeste sa povaljenicam (margot). Povaljenice ili prave se, na isti način, kako one od loze, ili se pak sagrađi skrinjica oko grane. Skrinjica napuni se gnojnom zemljom. Grana ostane u skrinjici jednu ili dvije godine, biva tako dugo, dok neprotjera žile na onom komadu, koji je u skrinjici. Kad su žile dobro razvite, onda se odpili grana izpod skrinjice i tim dobije se novo stablo. Ovakovo stablo presadi se ili u zemlju ili u kakovi sud. Ako se je odabrala oveća grana, onda valja sagrađiti veću skrinjicu, pa kad se odpili, valja malo izklaštiti grane. Od jednog te istog stabla može se napraviti više povaljenica.

Limun može se navrtati na sve one načine na koje navrću se druge voćke, i to ili jednu vrst limuna na drugu, ili pak limun na naranču.

Limun uspjeva u svakoj zemlji, no ljubi više rahle i prhe zemlje nego čvrste. Najbolja je za limun zemlja priredjena na sljedeći način:

Dva djela dobre vapnenjače, pomješati sa jednim djelom djubra od pregnjila vinska dropa, i jednim djelom djubra, od postolarskih (čižmarških, papučarskih) odpadaka. Izkusilo se, da djubar od postolarskih odpadaka, pomješan sa djubrom od dropa, prija veoma naravi limuna, nego s ovim nije izključeno da naravi limunarne prija ovčiji djubar, kao i sve druge vrsti topla djubra.

Odmah iz početka valja odlučiti se, dali se limun ima gojiti stablasto ili grmljasto. U prvom slučaju nedopušta se, da se grana dok deblo nepostigne željenu visinu; u drugom slučaju reže se odmah prve godine, da protjera postranih mladica. Za naše okolnosti, bolje ga je gojiti grmljasto. Limun, dade se klaštiti i rezati, kao i sve drugo voće; stog razloga, vidi se na mnogim mjestim limuna svakovrstna oblika.

Bud limun cvate preko sve godine, nosi takodjer i ploda preko sve godine. A tko nepozna limun? Meso mu je omotano u kožu i u kožicu, pa podjeljeno na 10 do 12 djelova (fette-odsječka); u sredini poredano je sjeme.

Plod pobira se 3 do četiri puta u godini, biva u srpnju, u rujnu, u studenom i u siečnju; zadnji put bere se siečnja. Limun bere se malo pre neg podpuno uzrije, jer se u takovu stanju uzdrži dulje. Još se bolje čuvaju, ako se zamotaju u tanku hartiju, pa naslažu u skrinje. Svako stablo dade na godinu od 10 do 5000 hiljada komada limuna. Čim je limunu tanja kora, tim on bolji. U trgovini doduše izim kore, paze i na doba kad su ubrani, jer je iskustvo dokazalo, da prvo branje daje najtečnije limune, koji se najdulje vremena uzdrže zdravi.

Iz običnog limuna, goji se takodjer jako mnogo a) slatki limun (*C. Limetta*) b) židovski ili Adamov limun, c) Bergamatt limun (*C. medica bergamotta*) d) Kedar ili cedar (*C. medica macrocarpa*).

Limun rabi se ponajviše kao začim za jelo, pa onda na proizvodjanje citronove kiseline, koje ima u soku od limuna do 8 po sto. Ova citrovona kiselina rabi se u liekarstvu i u obrtništvu. Iz kore vadi se aetherično ulje, takoznavo ulje od limuna; iz onih bielkastih kožica u kojih je zamotano meso od limuna, vadi se jedna biela ledičasta tvar *hesperidin* zvana, a iz sjemena vadi se jedna biela veoma gorka tvar koju zovu *limonin*.

I lišćem od limuna tjera se trgovina na veliko. Ovo lišće traže ponajviše za Niemačku i Rusiju.

SVAŠTICE.

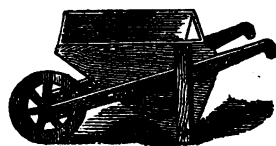
Izvadak od murava ili od jagoda. Oberu se murve ili jagode kad su podpuno zrele, izčiste se od držkâ pa izgnječe. Tiesto prociedi se kroz čisto platno ili fino sito. Na svako 2 kilograma soka, doda se 1 kilogram čista sladora. Ako je sok kiselast, onda valja dodati više sećera. — Ovu smiesu postavi se u čist lonac, pa loncem na vatru da kuha. Kuhanjem diže se pjena, koju valja skidati. Kuha tako dugo, dok nepostane gusto, poput katrama a i gušće. Sad se snimi s vatre, ulije u staklenice, pa se sve dobro začepi, a po mogućnosti i zapečati. Ako se staklenice čuvaju u hladu uzdrži se ovakav izvadak zdrav i tečan godinu danâ i više.

Novozelandski spinat. (*Tetragonica exspana*). Ova nova vrst spanjaka podnaša sušu nevjerovatnim načinom. Lieti za najveće žege tjera kao u prolieće. Sa 10 ili 12 busova može si čovjek nakidati svagdanjeg smoka, jer tjera iz podanjka. U prolieće zasije se sjeme u graste, pa se razsad presadi 50-70 centimetara u razmaku, jer se jako razbusa. Tko ga pomnivo reže može imati spanjaka do kasne jeseni. Debelo lišće kuha se i začinja, kao naš spanjak. Osobito se preporuča za one koji imaju male vrtove.

Kako da hraniš ždriebad. Ždriebad polegne čestoput rad škrtosti gospodareve. Gdje se razborito goji ždriebad, uz majčino mlieko, dobivaju danomice 1½ kg. graška i 1½ kg. zobi, uz nešto dobra siena. Od 6 do 18 mjeseca dobivaju danomice 2 kg. graška, 2 kg. zobi, 5 kg. siena i 30 grama košćena brašna. Od 1½ godine do 2 godine dobivaju 2 kg. graška 2½ kg. zobi i 6 kg. siena; kašnje davaju manje zobi, a više siena. Sa 2½ godine priuče se hrani drugih konja, a u prolieću iste godine (dakle od 3 godine) priučavaju se radnji. Ovo neka utuže naši gospodari, koji odgajaju ždriebad samo majčnim mliekom ili mu pruže hrdjava siena od sašovine. Tko će da ima dobrih i jakih konja, mora da se za prvog uzgoja briže. Od hrdjava ždriebca, neizraste nikad čvrst i zdrav konj.

Što se radi sada:

U povrtnjaku. Napokon došlo je do stalna vremena; studen je popustila, nastalo blago vrijeme, pa red svakoj radnji. Mnogo od onog povrća što se zasijalo ožujka ili su pozobale ptice, ili je rad naglih promjena topline i slane propalo. Sijati je sve na novo: uz pasulj, korabu, kupuse i zelja, sij tikve, krastavce, lubenice. Povrće, koje je bilo u grakripi i da povrće bolje uspjeva. Pazi da povrće netrpi sušom. Sad je zeman da prirediš sparoziste.



Slika 33. Tačka na prevozu zemlje.

U Cviernjaku. Lietos baš nećemo se stvar i cviećem faliti. Ožujka se je malo zasijalo, a tko nije bio preveć oprezan, tomu je sve propalo. Nu sada je razgrnuti zagrnuto cvieće, dosaditi gjurgjice, i redom sijati sve vrsti cvietna sjemena. Presadjuj sirotice, liepice, klinčice i slična. Sad se pojavlja u velikom broju čar (mušica) ili zelena mušica na ružam. Budi oprezan, jer inače trpi ruža strašno. Ako ih se samo malo pojavi, pa je nade da će se umesti, onda je najbolje posjeći napadnute mladice pa ih izgoriti.

Sij ljubiduske i ljubidrage.

Na polju mnogi su zakasnili radjom. Ako se zemlja nije preosušila, pa se dade obradivati, sij još jarećam i zob, pa bob, grah, graham, blitvu (burak), krumpir, čičoku. Koncem ovog mjeseca i prvom polovicom svibnja sij konoplje, lan, duhan, proso, sirak. Kokuruza odabiraj onu vrst, koja najbrže dozrieva. Od vrsti koje kod nas najbrže dozrievaju jesu: *cinquantino*, *quarantino* i *pignoletto*. Lani na Pokušalištu u Sibeniku gojio se *Macchianchio pignoletto*. Ova vrst kukuruza dozrieva u 60 danâ, te se u godini dana, ter vrijeme dopusti, mogu imati dvie žetve. Kukuruz je okopavina, on hoće zemlju dobro obradenu i obilno gnojenu. Nekrat i nit okopovanjem, radje da ga okopaš tri, nego dva puta.

U vinogradu. Dvrsiti je prvu kop; tko još nije izkolčio neka iz kolči, žeman je. Kolce priredi, kako je to u „Poučniku“ već davno rečeno. Tko taklja vinograd, taj mora da pričekâ, dok se mladice daj mira.



Slika 34. Tačke na prevozu kamenja.

U podrumu. Pretoči za liepa vedra dana vino u čistu i osumporenu bačvu. Ako ti je vino mutno, što lietos vrlo lahko da bude, a ti mu dodaj malo treslovine. U tu svrhu najbolje je da napraviš izvadak od pećkâ od groždja, kako što je u članku „O uporabi dropa“ raztumačeno. Ako ti podrum nit posudje, nisu dobri, onda gledaj da prodaš vino što prije. Lietos težkom mukom, da se budu vina uzdržala; ako ga nemoš prodat, a ono da ti se uzdrži zdravo, pazi da ti sud bude pun, da kroz prozor nepada sunce na bačvu, i svaku petnaest dana dodaj vinu malo sumporna kisela vapna, i to u onoj mjeri, kako je u broju 3 „G. P.“ od lanjske godine rečeno.

U staji. Blago je puno pretrpilo; šteti ga što možeš više. Sad hrane ima, sad je lahko, nu sad se je misliti za dođu zimu. Krave se redom tele, ovce janje, nebudi lakom, ostavi samo onoliko glava, za koliko ima hrane; zima je duga, pa neka za svaku glavu bude dovoljno siena u zalih. Prelaz iz suhe na zelenu krmu neka nebude nagao; a gladno blago netjeraj na bujni a rosnj pašnjak. Sad kola u blagu dosta priliepčivih bolesti, drži blago čisto i pazi da nedolazi u doticaj sa bolestnim. Nestriži vunu sa ovacâ dok dobro neugrije.

U voćnjaku. Pošto je većina navrtaka propala s leda, nastoj, ako je moguće, da ih obnoviš. Inače pazi kako će ti protjerat, da na godinu budeš mogao navrnuti na ljetorast. U obće kod voćaka valja više paziti na oblik. Neka ti krošnja nebude prigusta, nit da ti se križaju grane. Izboje iz podanjka i mlaze kidaj. Struži mahovinu u suhu koku, a ako je potreba podjubi voćke.

Sa svilci. Oko konca travnja nasadni svilce, nu prije svega pobrini se da budeš imao dosta dudova lišća. Goji svilce u čistu zdravu prostoru, gdje nema zaduhe, a dosta promahe. Nedavaj im vlažna lišća, ako je rošno jutro, a ti suši lišće. Sjeme, neka ti je od sjegurna izvora i zdravo. Negoji više svilaca, nego dotiče kućnih ruku; gojiti svilce izplaća se današnji samo, kad se goje kao drugotna zabava.

U pčelnjaku. Pčelam zlo ljetos; ožujka snagle promjene topline, i radi nestašice hrane propalo je mnogo rojeva. Lietos će zakasnuti rojenje i bit će rojevi slabi, jer se još nije nit prvo leglo razvilo. Jakim rojevima dodaj prostora, da imaju gdje smiestati med, jer sad obiluju pašom. Izčisti dobro ulišta.

Tumačenje slika.

„Gospodarskoga Poučnika“.

Reana luxurians, vidi se na slici 31 strana 2. Donieli smo sliku ove biline, koju smo opisali u broju 5 „G. P.“ od t. g. a koja će se lietos u pokrajini po mnogim gospodarim gojiti, eda opis bude jasniji.

Penicillaria spicata ili egipatska proja. Slika 32 strana 2, i ob ovoj krmnoj bilini, čita se opis u posebnom članku „Egipatska proja.“

Tačke ili jednokolice. Običaj je u nas prenašati kamenje na traljam

(živiram), a zemlju u škipove (mašure). Takova radnja i nespretna je i dosadna, a nuz to dangubi se puno. Naše slike 33 i 44 na strani 3 predočuju nam tačke, koje se kod naprednijih naroda rabe u istu svrhu, sa vrlo dobrim uspjehom. Slika 34 predstavlja nam tačke kojima prevaža se kamenje, a slika 33 tačke, kojima prevaža se zemlja. Jer su sasvim jednostavna sastava može ih svaki domaći kolar izraditi. Ovakove tačke uporabive su i u brigovitim predjelima, gdje se dvokolicam neda raditi.

Tisk za porabu u kućanstvu, predstavlja naša slika 35 strana 4. U kući uvijek je ili da pritisneš nešto rublja ili šta slična, pa ovakav mali tisk vrlo je priručna stvar. Ima dvie loze, te se s toga tisak može jače i pravilnije razvijati. Svaki domaći drvodjelac može ga izraditi. Preporuča se da je od tvrda drva, već davno usječena.

Gospodarske Vesti.

Pišu nam iz Sinja dne 9 t. m.: Skupoća raste, eto doživili smo oku siena po 9 novč., a kg. mesa 56 novčica.

Izvoz marve biva danomice sve veći. Dne 6 t. m. iznio se parobrodom iz samog Splita preko 400 glava govedjih. Nije čudo, što nam kg mesa 60 novčica, ali naskoro ostat ćemo i bez tegleće snage.

Lečevica 10 t. m.: Radi neštašice hrane i hrdjava vremena marva debela zuba gine redomice. Polja su kô usred zime, a trave niodkuda.

„Slavija“ jedino najveće i najčvršće slavjansko osiguravajuće društvo proti požaru, razširilo je znatno svoje djelovanje u Dalmaciji. Njezini zastupnici jesu: za Zadar, L. P. Relja-Vladović iz Arbanasa; za Knin, A. Katić; za Drniš, V. Roštan; za Skradin, V. Matas; za Šibenik, D. Iljadica-Grbešić; za Split, M. Ganza; za Sinj, J. K. Tilić; za Hvar, M. Novak; za Starigrad, (ot. Hvar), J. Fabio; za Metković, P. Bošnjak; za Opuzen, M. Sarić; za Trogir, Š. Pović. Baš nas veseli, da so ovo društvo kod nas sve više širi.

Iz meteoroloških opažanja na pokušalistu u Šibeniku ukupna toplina ožujka mjeseca bila je 302.67 stupnjeva po C. Srednja toplina mjeseca 9.76. Ožujka pao je 4 puta snieg; zadnji snieg pao je dana 24. Najniža toplina bila je -3 (tri stupnja pod ničicom) najviša 15.5 (nad ničicom). Ožujka bilo je 13 vedrih dana, a 18 dana, što oblačnih, što kišnih. Za 11 dana duhala je bura (NO.), jednog dana istočnjak (NE.), za 10 dana jug (S.), ostalih dana ili je vladala tišina, ili se je mienjao vjetar neznatnom snagom. Bile su 4 jake oluje.

Od kolike su koristi pčele za gospodarstvo i kako se drugdje goje, dokažuje nam jasno sljedeći račun svećenika Saupe iz Saske. On veli da u Saskoj ima 17,000 košnica. Iz svake košnice izleti danomice 10,000 pčela, dakle svega 170 milijuna. Od ovih izleti iz košnice svaka pčela po 4 puta na dan, sve skupa dakle 680 milijuna. Svaka pčela, prije nego se vrati u košnicu, obidje 50 cvjetova, dakle sve pčele u Saskoj obidju na dan 3,400,000 milijuna cvjetova. Ako pčela od 10 cvjetova samo 1 cviet oplodi, onda sve ove pčele oplode na dan 340,000 milijuna cvjetova. Uzimmo da oplodjenje za 5000 cietova vriedi 1 fenig, onda sve pčele saske donose koristi na godinu 68 mil. feniga ili 680,000 maraka (ili 408,000 flor.) I na tu se golemu korist nitko ni ne obazire, da svaka košnica osim svoga meda i voska, što ga daje, donosi još 40 maraka (24 flor.) vriednosti za oplodjenje biljaka u cijeloj zemlji.

Putujući učitelj vinoslovja gosp. Rikard Antunović predavat će tekuće godine u sljedećim mjestim: Novi kod Kotora, Čilipi, Cavtat, Ston, Kunu, Korčulu, Blata, Trpanj, Opuzeno, Sušurje, Jesu, Vrbosku, Starigrad, Hvar, Vis, Komizu, Grohote na Šolti, Milnu, Bol, Pučišće, Nerežišće, Supetar, Split, Gomilicu, Skradin, Sale, Rab, Pag, Novigrad, Zadar, Arbanase. U svakom će se mjestu zaustaviti od 4 do 10 dana.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

15. Od kud i uz koju cieniu može se nabaviti dobro mjesilo (gramola?) I. K. N. u V. (Hvar).

U Wagnerovoj tehnologiji naslikano je jedno Claytonovo mjesilo, nu nekaže ni gdje se gradi, nit koja im je ciena. Necienimo da je uporabivo u vaše svrhe. Obratite se na gosp. J. Vitkorina u Beču (IV Grosse Neugasse 35) on će vam dati potanjih obavijesti. U Istri rabe jedno ručno mjesilo. To su dva jednaka komada drva spojena u kutu. Na jednom je kraju ručica; ovaj kraj opre se o pazuhu lijeve ruke, dočim se rukom drži donji kraj mjesila, pa se upire i tielom i rukom. Desnom rukom, namješća so tiesto. Neznamo nit tko ih prodaje nit uz koju cieniu. Sva je prilika, da ih grade u Kranskoj; ako imate kojeg prijatelja u Istri obratite se njemu.

16. Imali kakvu umjetna preslica za vun; odkud i uz koju cieniu može se nabaviti? Želio bih i njezin opis. I. K. N. u V. (Hvar).

Skoro svaka tvornica ima svoju osobitu preslicu. Obratite se gosp. Schnabl & C. o u Trstu, Via di Carintia 17. Oni vam mogu poslati i slike i cijenik; nu označite im točno, koji obseg obsizala bi radnja u predanju i dali se ima presti čista ili neizprava vuna.

22. Rad bi nabaviti ciedilo (filar) za vino, molimo Vas, koji je najbolji? Čuo sam hvaliti nekakav holandeški filtar i nekakav njemački, koji je od tih bolji i praktičniji. S. F. u S. (Zadar).

Njemački filtar poznat pod imenom „Selfactor“ nije se pokazao praktičan, te ga danas malo tko rabi; ima i jedan Wollmar-ov filtar; njega prilično rabe. Najbolji od sviju jeste Holandeško cjedilo, u broju 13 „G. Poučnika“ god. 1882 slika 50 predstavlja vam holandeško cjedilo. Do slike imate podpun opis.

ZADRU 1883.

24. Molimo Vas, kako se daje izčistiti bačva koja udara po vetoši? R. F. A. (Solta).

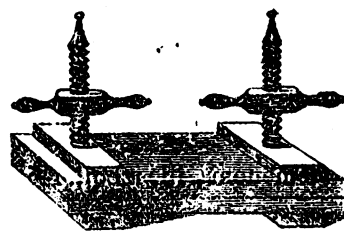
Bačva koja daje vetoši čisti se vrlo dobro na sljedeći način. Metne se u bačvu živa vapna, pa ga se u bačvi ugasi. Koliko vapna da metnete to zavisi od veličine suda. U bačvu od 10 hektolitara, 15 do 30 kilograma živa vapna. Kad je u sudu ugaseno vapno onda se sud izvalja, pa izpere vodom. Zatim izkuha se soli orahova lišća i smriečaka (borovica), pa kad je vrelo ulije se u bačvu, koja se dobro začepi; nakon 20 minuta otoči se ova ukropina, izpere bačva vrelom vodom, onda dobro osumpori, pa nepropustno začepi. U ostalom primjetit nam je, da u uređenoj ko-nobi, riedko dolazi da je sud vetošan. F.

25. Bačve u kojima se je poštetilo vino (brsata, ocat) daduli se izčistiti i kako? R. F. A. (Solta).

Ovo pitanje riešeno je u broju 12 „G. Poučnika“ god. 1882, i to pod pitanjem 40, strana 4. Pročitajte. Ako slučajno neimate onog broja javite nam da vam ga pošaljemo.

23. Dadu li se drvene pilotine rabiti kao gorivo? Kako ih valja prirediti? R. G. u L. (Korčula).

Pilotine mogu se rabiti kao gorivo, i daju izvrstnu vatru, ali hoće se za to komin na osobiti način priredjen, jer inače pilotine samo tinjaju. Podstav na kominu na kojem, da stoje pilotine priredjen je od Slika 35. Task za porabu u kućanstvu. u opeke, pa da osušene gore vrlo dobro. Neznamo, ako je tko kušao to sredstvo, niti kakvim uspjehom.



B. Nova pitanja.

26. Nešto malo crnoga vina počelo mi se kvasiti (ciknulo je) kako da ga ozdravim? A. M. u L. (Kaštela).

27. Kako bi čovjek najlaglje razabrali mogao jeli vino naravno ili je fabricirano? Kako se postupa kod bielog, kako kod crnog vina? M. H. iz P. (Sriem).

28. U koje doba godine, koliko puta, i u koje doba dana najbolje je sumporavati vinograd? G. G. (Kaštela).

29. Kako bi mogao sam dobro crno crnilo napraviti? m. m. u L. (Split).

30. Koji je najbolji način omotaja za ribu, voće i slična, kad ih je razasijlat na dalek put? X. Pokrajna.

31. Dandanas ribari maste svoje mreže borovom korom; mastiti na taj način biva sve skuplje, a mreže, poimence one, koje se jedino lieti rabe, brzo iztroše se. Dadu li se mreže u što drugo mastiti, da dobiju crveno-tamnu ili modro-tamnu boju, a da im mast nebude na uštrb? P. L. u S. (Zadar).

32. Na kakov način i kojim sredstvom dadu sa utamaniti oni crvi, što toče jabuke, kruške, dunje i orahe? J. B. u B. (Istra).

33. Malo koja praskva da mi žive preko 15 godina. Što je tomu uzrok? Šta mi je učiniti da dulje živu i plode? J. B. u B. (Istra).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Platili su predbrojbu do konca t. g. 1883.

Barbalić J. s. - Labin — Karatić O. A. - Grabovica — Macchiedo P. - Hvar — Markovina J. - Novalja — Kačić A. - Livno — Pargić O. A. - Gromiljak — Zanki F. n. ž. - Nin — Vrsalović B. - Povlje — Kaštelanska Sloga - Novi — Gospodina Radulović M. - Pijavičino — Dežulović A. g. - Kuna — Plančić J. - Brusje — Nuzor S. - Ložišće — O. Bogdan - Salzburg — Samac O. J. - Lisane — Pučić A. k. - Zminj.

Smirili su do konca godine 1882.

Gosp. Marotti d. r. L. - Dubrovnik — Ujević J. - Poljica — Zuvitao A. - Vrljika — Gjerlić O. S. - Suhidolac — Četinić J. - Pločice — Narodno Posjelo — Milna — Mimica d. M. - Rogosnica.

— Sl. Nar. Čitaonica - Križevac. Mirno do konca kolovoza t. g.
— Gosp. Kapelanović beg B. - Vitine. — Su ova 5 flor. mirno je do 31/8 t. g.
— Gosp. Pernišek B. - D. Tuzla — Još 50 novč. pa je mirna t. g., Pučki nčitelji dobivaju list za sama 2 flor.
— Sl. Ured. „Težaka“ - Beograd — Odposlali smo sve u redu, ali još nismo primili brojeve koji nam fale Čudno li su pošte!
— Gosp. Vukić A. Mitrov - Arbanasi — Molimo Vas zapitajte kamo svršava „Poučnik“, koji je na Vas adresiran. Mi ga predajemo na poštu redovito. Sve ovogodišnje izgubljene brojeve odposlali smo vam.
— Gosp. Bogdan B. - Salzburg — Srdačan odpozdrav.
— Gosp. Dežulović A. ž. - Kuna — Broj 5 od t. g. odposlali smo odmah. Nade je da ćemo dobiti i broj 6, pa ćemo vam ga odmah odposlati.
— Gosp. 6 - Konavlje — Mnogi su nabavili sjemena od Reane luxuriant.
— Na kilograme prodaje se po 10 flor., 100 grama stoji 1 1/2 flor., dočim 20 gramo stoji 40 novčica. Još uzto uračunati je trošak prenosu i emballage.
— Gosp. S. - kraj Drniša. Dne 17 ožujka, kad smo sve drugo sjemenje razposlali u pokrajini, predali smo i Vašem prijatelju D. sjemenje za Vas.

*) Kod nas je u načelu neodgovarati na anonimna pitanja, nu jer je ovo pitanje obćeg interesa, riešit će se. Da na ono drugo pitanje odgovorimo, izvolite nam poslati one brojeve onog lista, koji citirate. U ostalom, mi imamo dosta originalnog gradiva, te naši nije potreba pretiskavat. Uz brojeve, napišite čisto i bistro vaše ime. Za uredništvo strukovnih novina nema tajna. Uredništvo.

Molimo smierno onu častnu gospodu, koji još nisu smirili ovo godišnju predbrojbu, da nam izvole dostaviti novac u istu svrhu.

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stroji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvratbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Čiče računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalatelj: **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravništvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danā
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Svibnja 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Svibnja 1883.

Izbori.

Nije zvanje strukovnih novina, da se politikom bave, niti je smier našeg članka političan, premda se kod naprednih naroda tjera na veliko gospodarska politika. Mi nismo još tomu dozrieli, te nam se je uztrpiti do boljih vremena.

Jer smo u oči izbora i jer većina birača spada gospodarskomu staležu, sveta nam je dužnost, da upozorimo nekoje naše gospodare.

Tužbe su sa svih strana, da ima bara i močvara neprosušenih, potoka neuredjenih, goleti nezašumljenih, ledina neizkrčenih; svi iskreno priznajemo da nam gospodarstvo propada, da obrt zapinje, a da je trgovina mrtva. Svi vapiju, da vlada pomogne

U gospodarstvu napredni narodi, neočekuju pomoći od vlade, oni podpomažu vladu, jer moć naroda, sastoji u njegovoj vlastitoj snazi. A snaga naroda zavisi od njegove učenosti i radinosti.

Sad kad je birati nove zastupnike imao bi svaki birač zahtijevati, da dotični kandidat iztakne i svoje gospodarske nazore.

Mi nemamo nit mjestnih nit pokrajinskih gospodarskih društva, mi nemamo nit jedne pokrajinske ratarske učione, mi nemamo jedno pokušaliste, nit za sjemenja, nit za lozu, nit za vino, a novčanim društvim ili predunjenam nema nit spomena. Neka birači ova postave na dušu svojim zastupnikom, da im uz druge svete zastupničke dužnosti, zasnovanje gospodarskih institucija bude prva briga.

Kad se bude nešto temeljita zasnovalo, kad se bude dalo nauke neuku, kad se bude zavela neka razborita borba za gospodarskim napredkom, onda stopro ćemo biti u stanju, da se podpuno okoristimo blagodatni kojima nas narav dariva. Onda nam neće biti porez nesnošljiv.

Gospodari! Vašim biračim na dušu postavite, zagovaranje gospodarskih institucija.

O UPORABI DROPA

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

(Sliedi. Vidi broj 8).

x.

Tanko vino ili vino iz dropa.

U nekim mjestim kod nas obstojao je odavna običaj praviti vino iz dropa. Bivalo je obično, da bi se na neotiskan drop nalielo toliko vode, koliko se otopilo otoke, onda pričekalo 7 ili 8 danā, pa točilo i pilo. Ovako vino slabe naravi zvalo se *bevanda*. U mjestim gdje je mast dobar, prva bevanda nije ni najmanje zaostajala za vinom od hrdjavih godina. Kad bi se iz pilo prvo ovakovo vino, onda bi se nalielo na drop, za polovicu vode, od koliko se prvi put nalielo, pa opet pričekalo, točilo i pilo. Ovaj

posao ponavljao bi se za 3 ili 4 puta, a na nekim mjestim tako dugo, dok se nebi mast usmrديو. Da se pravo reče, ovo nije pravo vino iz dropa.

Pravo vino iz dropa, pravi se po načinu Petiota dandanašnji u Francuskoj i Italiji na veliko, i takovo vino nezaostaje ninajmanje za pravim vinom, a Petiotu imadu zahvaliti Francuzi, ako oni imadu vavjek obilj zdrava tanka vina, kojeg narod vrlo rado pije.

Pravo tanko vino, pravi se iz otiskana dropa. U dropu kad se otiska vino zaostane u obilju svih onih tvari, koje sačinjavaju vino, ako se izuzme sećer (slador) od kojeg postaje žesta, i vinova kiselina. Polazeć iz tog temelja pridodaje se otiskanu dropu uz vodu, sladora ili vinovice. Po tom danas vladaju ta dva načina za vino iz dropa: ili pridodavanjem sladora ili žeste.

Od vrstih sladora rabi se stranom grozdovi slador, a stranom trstikovi slador. Grozdov slador nije čist, te nema nego 55 do 80 po sto slatkoće u sebi. Dočim trstikovi slador, osobito onaj, kojeg se kupuje u komadu (klobuku, panon sećer) odgovara mnogo bolje svrsi, jer on sadržaje u sebi do 075 slatkoće, te se može reći, da se vas pretvori vrienjem u vinovicu i u ugljenu kiselinu.

Kad se rabi trstikovi slador, zaprieči se, da se primješaju vinu one nečiste tvari, kojih ima obilj u grozdovu sladoru, a koje mogu priobćiti vinu kakav neugodan miris, ili biti uzrokom, da se vino pokvari.

Vinovica preporuča se bolje od sladora, samo ako je čista i bez ikakova mirisa. O čistoći i jakosti vinovice može se svačko vrlo lahko osvjeđoiti; a opet puno je laglje nabaviti si dobre i čiste vinovice, nego čista sladora. Dandanašnji svi naprednji vinogradari prave tanko vino mješanjem vinovice, jer je taj postupak jednostavniji i čistiji.

Evo kako se pravi tanko vino:

Dobro otiskan drop, dok je još svjež, razdrobi se u badnju. Valja da je drop svjež, jer ako je pliesniv ili ljut, onda taj vonj i tek priobći vinu.

Uzme se čiste vode, za koliko se iz dropa otopilo i otiskalo vina, pa se u toj vodi raztopi toliko sećer da na širomjeru (saccharometru) kaže onu gustoću (onoliko sećera) koliko je imao mast.

Ovu slatku vodu ulije se u badanj na razmravljeni drop. Nastoji se da badanj bude prilično pun. Sad valja uvesti vrienje. Da mast vrije hoće se topline 15° do 25° C. Ako je konoba studena, onda se otopi jedno 30 do 50 litara iz badnja, ugrije se dobro na vatri, pa ulije opet u badanj. Topli se po 20 do 50 litara, dok sva tekućina, što je u badnju nebude ugrijava barem na 20° C. Sad se badanj pokrije, jer će na skoro vrieti. Biva obično da vrije 4 do 10 danā. Ako je konoba topla, onda prevrije u 4 ili 5 danā, inače traje vrienje 8 do 10 danā. Kad je prevrilo onda je tekućina bistra, biva vino je gotovo, i može se otopiti.

Obično računa se na 1 hektolitar 20 kilograma trstikova sladora, ili 30 kilograma grozdova sladora, a to da raztopina bude imala 18 po sto sladora. Za 16 po sto sladora, biva za jako slabo vino, računa se samo 16 kilograma trstikova sladora ili 24 kilograma grozdova sladora.

Crna vina ostavljaju se dulje na dropu, biva čestoput 14 i 15 danā, da postanu crnija, jer se crna boja od kožica topi težko. Dapače savjetuje se i otiskati drop od crna vina, jer se tiskanjem dobije nešto crnije vino, koje se kasnije pomješa otokom.

Kako što je već rečeno, događa se često, da je ovakovo vino iz dropa manjkavo na vinovoj kiselini; u takovu slučaju ili se pridodade vinove kiseline, ili se pak pomješa ovo vino sa drugim vinom, koje je po naravi ljuto, biva koje po naravi obiluje vinovom kiselinom.

PODLISTAK.

RUŽA.

Jedan od najobljubljenih cvietova jeste ruža. Stara u povjesti, još za grčkih doba igrala je glavnu ulogu. Mezimče ljudih i vjerā, ona je bila često put most sveze medj ljudim, vjerom i bogovom. Stari grci posvećivali su ružu *Erosu* bogu ljubavi, a *Aphrodyte* božica ljepote, i *Hebe* božica milostih, imala je ružu za oznaku svoje nevinosti i svoje ljepote. A o postanku ruže šta da rećemo? Po nekim, ostala je ruža na zemlji on čas, kad se je prva zora preliela u svijetlo dana. Po Anakreonu ona je porod morske pjene, isto kao božica ljepote, dočim drugi Mytus tvrdi, da ju je stvorila božica *Flora* (Cvjeta). Najdražestniju Zeusovih kćerih ranila Amor-ova striela, pa joj otac poslao na utjehu božicu *Radost* uz nalog *Flori* da stvori za nju novi liepi cviet.

Nego ruža, bila uzrokom razkošja i strastim, pa to Radosti dosadilo, te zamoli Zeusa, da ili ju rieši ovog svijeta ili da nadje ublažujuće sredstvo. Zeus migne *Flori*, a ona pokloni Radosti novu kitu od ruža. Na

žalost ova kita uz liepo cvieće, bila puna oštra trnja. Eto odkud trn na ruži!

Ruže bile su izpočetka sve biele, nu tvrdi se, da se jednoć božica Ljubavi ubola na ružin trn; iz uboda proteklo nekoliko kapljica božanske krvi, te otdad cvatu ruže i crveno.

Muhamedanci drže, da je ruža pronikla iz pota Muhamedova, te da je na svakom njezinom listu napisano Allah!

Uvedena s istoka, našla je zaštnika kod Grkā i Rimljana. Rimljani kitili su se vjencim od ruže, a uzveličavali su radost i veselje, mješajući ruže u vino, i pijuć tu smjesu; punili su blazinje ružinim cviećem, a ružine laticice razsipavali bi po kući; mladenci kitili su se ružam, dictatoru davali su vience od ruža, a slavodobitnika vodili su preko ruže.

U kršćansko doba, uz luksus, bila i ruža spala, tako da je Tertulijan oštro pisao protiv vjencim od ruža, a Clemens cienio je podlošču kititi se sa ružam.

Nu već u V vieku vidimo gdje Metardus priredjuje u Salency sjajnu svetkovinu s ružam, a Karlo veliki nastoji na svaki način, da podupre gojitbu ruže, te povjerava svoje perivoje Benediktincim.

I ed ove dobe išla je ruža vavjek naprijed, te je ostala do dandanas kraljicom cvieća. (Sliedi).

Često biva, da je ovakovo vino iz dropa trpkog, i da ima u sebi prevelike tleslene kiseline. Toj se mani doskoči vrlo lako, ako se vino pročisti ili bjelancevinom ili hladetinom (gelatine).

Drugi način proizvodjanja vina iz dropa pridodavanjem vinovice, isto je jednostavno, kao i prvi.

Otkisan drop izmrvl se u badanju, pa se dolije vode u kojoj je pri-miešano šećera. Za vino od 10 po sto (po težini) alkohola, dodade se na svaki hektolitar vode, 6-8 litara čiste vinovice. Na 10 hektolitara vode, dodalo bi se 68 litara sasvim čiste vinovice, 5 kilograma vinske kiseline i 10 kilograma šećera. Sve bi se primješalo dropu, kako što je već na-vedeno, i na isti način uvelo bi se vrienje, koje traje samo 4 ili 5 dana.

Ovaj način nije za nas, jer je kod nas teško dobiti čista alkohola, a i ako ga je dobiti, prevelik je skup. Za naše okolnosti bolje je pridoda-vati šećer.

Ovakovo vino iz dropa teka je i ukusa, kao i pravo vino, a u ko-nobi snijim postupa se isto kao i spravim vinom, jer se uzdrži zdravo i pije se rado, kao pravo vino. (Sliedi).

Slinovka i šap (Apthae epizooticae)

Slinovka je jedna od najobičnijih bolesti kod preživaca. Pojavlja se obično kod ovaca i koza, redje kod goveda, a veoma riedko kod svi-nja i kopitara.

Lietos, kod nas napala je vunjad i kozjad.

Slinovka pojavise groznicom i nehaistvom za hranu. Dojilje presuše, a iz ustiju curi bala (sljekotina). Na jeziku, na nebnicam, na desnam, a čestoput i na gubici, pojavi se nakon par dana sijaset prišta, u veličini kao zrno leće ili kao liešnjak. Toliko put ima ih toliko jedan do drugoga, da prekriju svu sluzavicu.

Prištevi vide se 3 ili 4 dana, onda puknu (prsnu), pa se na istomu mjestu vidi mala oteklina poput čira. Za šest do deset dana, zarastu ovi čiri, i tim ozdravi dotična glava.

Groznica popusti, dok se pojave prišti, no prestane sasvim par dana, nakon što puknu prištevi.

lovala na slinavki i šapu, premda nije se moglo dokazati da je to nez-dravo na čovječje tijelo.

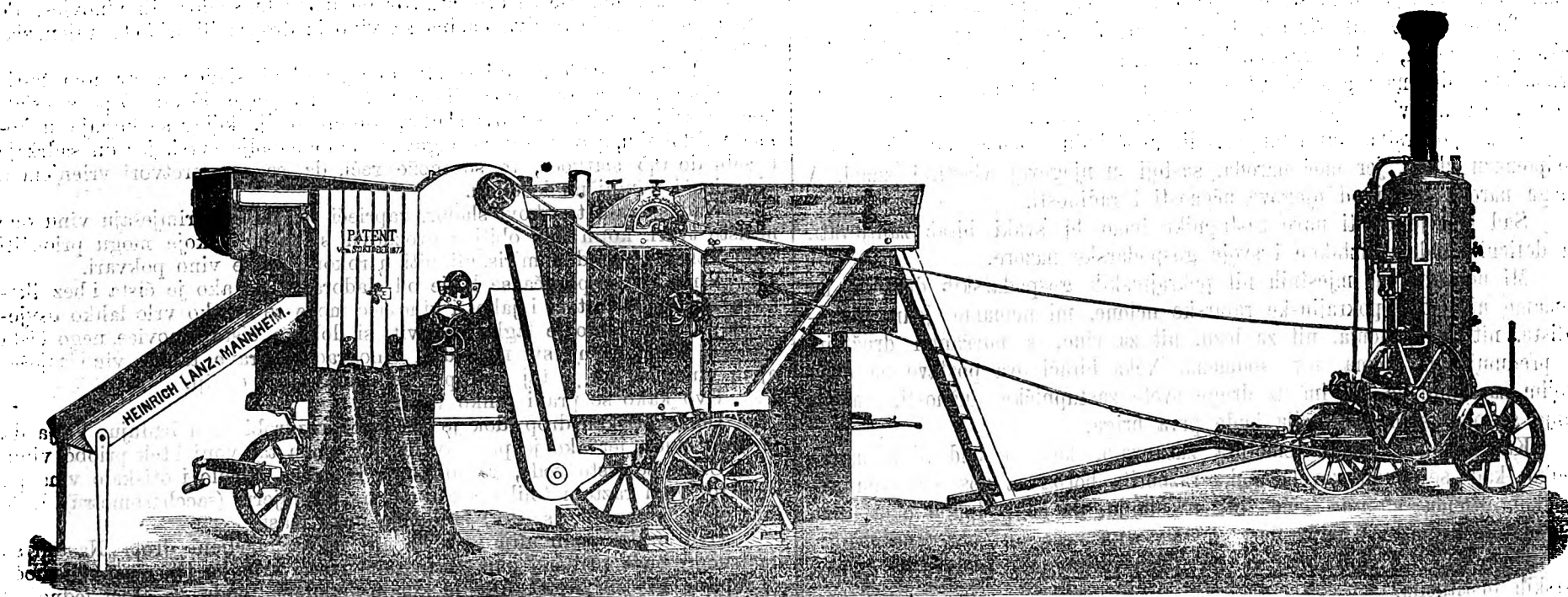
Isto tako nedopušta se piti mlieko; neka dapače tvrde, da se je kod neke djece, koja su pila mlieko od bolesti životinje, opazilo u ustim prišteva.

Na koji način mogu se strojiti (končati) kožice od kunaca i zašto bi se dale najbolje uporabiti?

(Odgovor na pitanje 19. iz broja 6 „G. P.“)

Strojenje koža jest kemičko-tehnička grana obrta, koja se je stopro zadnjih desetak godina otela empirizmu i osnovala na racionalnom teme-lju. Danas stroje se kože na toliko načina. Kod svih ovih načina postupa se za strojenja, posve prama svrsi u koju se određuje koža. Nu pita nam se: zašto bi se dale kože najbolje uporabiti, s toga moramo udesiti naš odgo-vor obzirom na drugi dio pitanja. Po onom što je nami poznato, rabe se kože od kunaca najviše na ures ženskih zimskih haljina i odieća. Vried-nost kože, zavisi o boji dlake; najviše traže se one posve bijele ili posve crne dlake. Sad evo kako se stroje. Najprije namoču se kože za jedno 12-18 sati u vodi da omekšaju; nu paziti je, da nestoje u vodi odviše, jer onda lahko poodpada dlaka. Pozatim izperu se u tekućoj vodi, pa razstru na stolu, onda se mesnata strana dobro nariba oštrom kefom, da se odstrane vlaknate česti. Ako koješta zaostane, omaže se sapunom, pusti malko u miru, pa onda opet dobro izriba. Posli toga, operu se po-mnjivo u vodi, onda raztegnu, pa pomoću tupa bridasta željeza (nalik no-žu), ostruže sve mesnaste i druge vlaknaste česti. Kad se odstrane sve mesnate česti, onda biva koža mekša gibljivija i raztežljivija.

Ovako priredjenu kožu, razastre se na čist stol ili dasku, pa se sva mesnata strana pospe sa smjesom sastojecom od 3 diela pšeničnih meki-nja, i 2 diela brašna od raži. Sada povuču glavu, noge i rep prama srie-dini i omotaš kožu tako, da mesnata strana ostane unutra. Više ovako priredjenih koža naslaže se u badanj, grotac, vidro, pa dolije razsoli, dok oblije. Kože ostanu u razsoli za 24 ure, kroz to vrijeme drži se sud u hladu. Sad se izvade kože, pomnjivo odmotaju, da ne izpadne ono brašno



Slika 36. Mlatilo i čistilo na paru.

Jer životinja i nehaje za hranu, i težkom mukom prima, to omršavi veoma. Ako je blago mršavo i iznemaglo, kako što je to lietos s nestašice hrane i nepogodna vremena kod nas slučaj bio, pa nadodje slinavka, onda je bolestnoj glavi odzvonilo; dade se možda spasiti, jedino dobrom njegovom i velikom pomnjom.

Oč kad životinja oboli po slinovki, pa dokle ozdravi, prodju obično 3 do 4 nedjelje.

Toliko put ovi prišti, odnosno čiri, pojave se ne samo u ustim, ali i na papcim, oko rogova i na vimenu. Kad ima prišteva na nogu, pa možda i na vimenu i oko rogova, onda se ovakova slinovka zove šap.

Šap je neki veći stupanj slinavke, i obično računa se da je bolest jača. Pozna se, što dotično blago uz sve one pojave za slinavku, navedene, teško staje na nogu, dapače čestoput šepa.

Prišti pojave se na rubu papaka i na spojnici medj papcim. Dok bolestna glava sasvim ozdravi prodje najmanje 14 dana.

Šap se pojavi čestoput velikom snagom; vidi se puno prišteva, a kad ovih puknu, puno čira, koji neće podnipošto da zarastu; dapače ona gnjusina, curi iz čira rasjedana, pa ide u papak. U takovom slučaju razu-mjeva se, da će dotična životinja izgubiti papke. Liečiti ju i negovati dok papci izrastu neizplaca se podnipošto, najbolje je, dok se opazi da bolest na zlo ide, riješiti se dotične glave. Pravi uzrok slinavke i šapa nezna se, gonetaju se mnogi, nu nijedan temeljito; dalo se slučajeva, da se je slinavka razprostirala, kao priliepljiva bolest.

Životinja i slinavku i šap preboli veoma lahko, nu zato može, da još iste godine, na istoj bolesti iznova oboli.

Ni za slinovku, ni za šap netreba bog zna kakovih liekarija, gospo-tar dužan je nastojati da su bolestne glave smještene u suhoj zračnoj staji, da jim je izobilj stelje, i da im neuzfali zdrave vode. Bolestne glave nehaju za jelo, neće nit da piju, ali zato veoma rado drže gubicu u vodi. Natirati solju, prati ukvasini i slična sredstva nisu nit najmanje korisna, od slinavke ozdravi svaka glava, samo kad joj je obilj stelje i vode. Samo u slučaju kad čiri neće da zarastu, bit će savjetno davati bolestnim malo poparenih mekinja i izpirati im usta sa raztopinam od modre galice. Raztopi se u 1/2 litra vode 6 do 10 grama modre galice.

Za papke preporuča se sljedeća pomast. Sumporove kiseline 4 grama; terpentinskog ulja 8 grama; žeste 32 grama. Ovo se sve dobro jedno sa drugim pomješa, pa onda mažu čiri 3 puta na dan.

Ne savjetuje se jesti meso od životinja koje su zaklane, dok su bo-

i mekinje, pa zamotaju opet dlakavom stranom unutra, pa opet naslažu u isto vidro. Pri ovom poslu je paziti, da se nipošto neizciedi ona gusta razsol, što se je brašnom, kože prihvatila. Nakon 24 sata izvade se opet kože vani, i premjeste pomnjivo u drugo čisto vidro. Ovaj posao opetuje se danomice, sve dok budu kože gotove. Zimi obično treba 12 dana, a lieti 8 dana, da se koža podpuno ustroji. Napokon izvade se iz vidra, odstrane se mekinje i brašno, pomnjivo izciede, pa u hladu osuše. Dok se suše valja ih često raztezati da budu mehke (morbide). M. D.

Čičoka (Helianthus tuberosus).

(Odgovor na pit. 21 iz broja 7 „G. P.“)

Čičoka ili topinambour jest gomoljača, koja je još srednjeg vieka uvedena u Evropu. Gomolji su slatka teka, te uz nešto škroba sadržavaju u sebi dosta inuline, nu nisu nit iz daleka hranivi kao krumpir. Uspje-vaju na svakoj zemlji, dapače i u golu pjesku, samo ako je prilično vlažna, jer dugotrajnom sušom savenu. Tjeraju staljiku 2-3 metra visoku, na kojoj se rujna ili listopada razvije nekoliko cvietova, nalik onim sun-cokreta. Sjeme im kod nas nedozrieva. Razplodjivaju se gomoljim, koji se dadu rezati kao i gomolji krumpira. Ako su gomolje dugo stajale na su-hu mjestu, onda savehnu, te postanu veoma žilave, pa se dadu teško re-zati; takove gomolje valja da se može neko vrijeme u vodi. Podnašaju studen vrlo dobro, stoga ostavljaju se preko zime u zemlji, pa se izka-paju, kad je od potrebe. Razlikuje se obično tri vrsti čičoke, biva po boji gomolja, naime, bijelu, žutu, i modru čičoku.

Ne goji se u obhodnji, već se odabere stanoviti komad zemlje za čičoku, bud gomolji koji ostanu u zemlji, proljećem tjeraju i razplodjivaju se. Sadi se i goji isto kao i krumpir, samo što se za čičoku nedjubi o-bilno, kao za krumpir. Sadi se u redove od 50 do 80 centimetara razma-ka, a isto toliko gomolj od gomolja. Okopa se 2 do 3 puta. U prvoj go-dini idje 10-14 hektolitara gomolja po hektaru, a sljedećih godina samo 3 do 6 hektolitara, jer ostane u zemlji puno sitnih gomolja. Teško je iz-korieniti čičoku sa jednog komada zemlje, to se poluču jedino, ako se na dotičnoj zemlji goji kakova krmna bilina, koja se često kosi; tim načinom iznemogne gomolj. Netrpi po zareznicim, al postoji neka tajnovitna na-metnica, naime *Rhizosporium helianthemi*, koja napada gomolj.

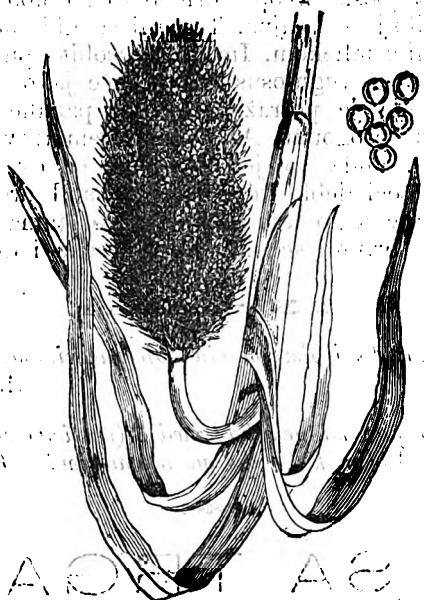
Na mnogim mjestima kopa se gomolja jeseni, nu većina ostavlja gomolje u zemlji do proljeća, jer ne prozebe u zemlji. I drugi je uzrok zašto se gomolji drže u zemlji. Jeseni oni uz malo škroba imaju inulina, do čim ožujka, trave i svibnja imaju sečera (dextrose). Sa hektara pobere se 3 do 7 tona gomolja. Nego su i lišće i stabljike upotrebive kao krmu. Jeseni kose se stabljike, privežuju u snoplje i suše; ovako suhe stabljike lišće, kojih se pokosi 4 do 5 tona po hektaru izvrstna su hrana za ovce. Gomolje ili se jedu poput krumpira (nu nisu tečni) ili se daju kao hrana marvi. Osobito su u prilog gospodarstvu, jer ih može čuvati do rana proljeća, kad nestaje druge hrane. Za one predjele gdje se oskudjuje krmom, mogla bi biti čičoka spas stočarstva.

Sirak Durra.

Kod nas goji se od davno sirak, i to većinom prosti metličasti sirak. Negoji se doduše, da se sa perjanicom metle prave, već se žalibože rad zrnja, koje se melje u brašno, pa se iz njega kruh peče. Kruh od sirka i od proje slabe su hranivosti.

Mi se vraćamo uvijek na jedno, mi kao baba vavjek o ušticipim, ali naše je čvrsto uvjerenje, da dok se nepodigne stočarstvo, neće ni gospodarstvo.

Sirak Durra (*Sorghum vulgare Durra*) doveden je u Evropu iz Turkestana. Tamo goji se na veliko, kao krmna bilina, ali mnogi melju zrnje u brašno pa peku kruh. Sirak Durra uveden je prvi put u Dalmaciju godine 1868 po gospodinu Ivanu Vrankoviću pok. Petra iz Starigrada. On je tada dao mnogim tešacim po gdje koje zrnje sjemena, i ja se još sjećam da sam vidjao u jednom vinogradu sirak Durra, visok koliko najviši čovjek. Danas goji se na veliko u južnim pokrajinam Sjeverne Amerike. Sije se drugom polovicom travnja, pa do konca svibnja i to red od reda za 25 do 35 centimetara u razmaku, a zrnje od zrna za 60 do 96 centimetara. Neće nikakove njege, podnaša sušu, pokositi. Tko pusti da raste, kako je već rečeno, može da izraste za 2 do 3 1/2 metra.



Slika 37. Sirak Durra.

Jedno ako se goji rad zrnja, tad neće biti s gorega jedan ili dvaput okopati ga. Izraste za 2 do 3 1/2 metra visok, a na vrh vlati napravi plod u obliku grozda, kako što to naša slika. Vlat strani 3 kaže. Vlat odeblja prilično, ima 4 do 6 centimetara u promjeru.

Kao krmu za marvu može se koristiti kad izraste za jedan metar, ovdje se pusti da opet izraste, pa opet kosi; za dobrih godina može se tripiti.

Sjeme dozrijeva rujna ili listopada. Marva jede ga vehoma rado, jer je slatkast, moglo bi se čačaje reći, da je lahkom na sirak Durra.

Kad bi se ove četiri krmne biline kod nas razprostranile bilo bi dobro za našu stočarstvo.

Našem načinu gospodarjenja odgovara najbolje Reana luxurians i *Sorghum halepense*, jer su to biline dugovječne.

Ne, nebi se podnipošto smao zanemariti nit sirak Durra, nit egipatska proja. Mi ćemo nastaviti započete pokušaje i na dalje, i kušati i novih bilina, pa ćemo o svemu obavjestiti javnost.

Tumačenje slika.

„Gospodarskoga Poučnika“.

Mlatilo i čistilo. Na primorju i većim dielom krševite Dalmacije ovakav stroj neda se rabiti, jer se il negoje žitarice, ili se goje u maloj mjeri, tako da nedotiče nit za domaće potrebe. Nu za široke i ravne zadarske kotare, za Drniš, za Sinj, pa u susjednoj Bosni gdje se žitarice na veliko goje, mlatilo se jako sporo, na paru dade upotrijebiti i vrlo dobrim uspjehom. Vršanjem ide jako sporo, te na mnogim mjestim nisu žitarice izmalaćene nit o Božiću. Ručna mlatila i mlatila na vitlo, o kojim smo mi već govorili, prokretili su si prilično put u nas, nu to samo kod nekih bogatijih posjednika. Većina još nevidja koristi takovih strojeva, jer neručna na vrijeme. Mi bi želili, da oni naši posjednici, koji na godinu požanju do 1000 i više hektolitara žita, prednjače i da uvadaju ovakovo savršeno orudje. Mlatilo i čistilo, kako ga naša slika svu na prani 2 predstavlja, jest najsavršeniji stroj ovakove vrste. Dade se na prenašati, a radi djelovanjem parne sile, koju razvija parastroj (vidi na lijevoj strani slike). Suho klasje ili još bolje suho snoplje donasa se do mlatila. Tu se razrieši, pa meće malo po malo u mlatilo. Naprijed ide klasje. Mlatilo odstrani zrnje iz klasja, ali meće samo to, već ga izčisti od pliev, odieli krupnije zrnje od slabijeg, pa ga naspije u vreće. Vreće prihvraćene su o trag, kako što se na slici vidi. Kad su pune zrnja, onda se odstrane i zamjene drugim. Na zadnjem kraju izlazi slama, pa pomičnim žljebom naslaže se na kola. Žljeb, kako što se na slici vidi, dade se uzdići i spustiti. Ovako mlatilo, uz parostroj, sa remenjem i svim drugim potrebam, onako kako ga naša slika predstavlja, zapada oko 2200 fior. Može se dobiti od H. Lanza iz Beča. — Premda je ciena velika, za one koji imaju puno žita, i koji znadu koliko se novca i truda hoće, da se žito za trg priredi, ako im njihovo financijsko stanje dopusti, nabavit će si ovakovo parno mlatilo.

Sirak Durra. Slika 37 strana 3. Čitaj tumač ove slike u članku „Sirak“.

Gospodarske Vjesti.

Dalmatinsko Namjestništvo daje i lietos gospodarskih ratila i orudja uz obaljnu cieniu. Može se dobiti 1 Hohenheimski plug za 12 fior.; 1 Rovillovo drljača za 8 fior.; a par jarmova za 2:40 fior. Mi smo lani

prešli sliku ovih ratila i savjetovali smo svakomu da ih nabavi, dok se ovako liepa prilika pruža. Tko će lietos da nabavi neka se obrati preko kot. poglavarstva ili občine sa dotičnom molbom Namjestništvu i neka priloži dotični novac. Vremena je sve do konca t. m. — Nekasnite.

Prolicem t. g. putem naše Uprave obskrbila se je raznovrstnim sjemenjem 81 stranka. Razdano je svega 1366 kilograma sjemena u ukupnoj vrijednosti od 470 fiorina i 8 novčića.

Gosp. H. de Parville upravitelj Pariškog kemičkog zavoda piše u *Revue de sciences* (Debats) da se izmetinam od svilačkih buba patvara čaj (thee), i docad se je čaj patvara, ali ovakvim stvarim nikad. Tko pije čaj, kad ga nabavlja neka pazi na izvor.

Radi hrdjava vremena nije se razvio dud, pa se nisu niti naseli svilo, stoga će lietos prvo leglo zakasniti. Očekuju se željno prvi kožurci, te je nade da će lietos imat svila lanjsku cieniu.

Prije nek se je uvela filoksara u Francuskoj imala je Francuska 2,328,072 hektara vinograda, dočim dan današnji nema već samo 2,007,977 hektara vinograda. Dosad uništeno je usljed filoksere 671,802 hektara vinograda, a ima još okuženih kakovih 582,604 hektara. God. ne 1881 potrošila je Francuska da utamani filokseru 1,609,652 franaka. Godine 1875 pobralo se je u Francuskoj groždja za 83.632,391 hektolitar, dočim god. 1882 pobralo se je samo za 30,866,352 hektolitara vina. Dakle u razmaku od 7 godina za 1/3 manje.

Djelovanjem i nastojanjem gosp. Rossi zasnovat će se u Vicenci pokušalite za povrće, uz koje bit će spojen tečaj za povrtarstvo i voćarstvo. Pokušalite imat će 35 hektara površine, a upravljat će s njimi poznati vrtlar gosp. Noerman.

Polugodišnji izpiti na Obrtničkoj učioni u Zagrebu, izpali su izvrstno, napredak je nevjerovatan.

Dne 20 travnja Občina u Zagrebu, da stane na put skupoci mesa otvorila je svoju mesnicu. Prednja sirana prodavat će se 44 novč. a stražnja strana 50 novčića.

Iz predbježnog statističkog izvješća od ministarstva za poljodjelstvo razabire se da se je godine 1882 poželo u Dalmaciji 379,000 hektolitara pšenice; 49,000 hekt. raži; 343,000 hekt. ječma; 46,000 hekt. zobi; 540,000 hekt. kukuruza. Svraneć sa drugim pokrajinam, Dalmacija je požela najmanje žitarica, pa ipak uvjereni smo, da smo mi jako daleko od gori označenih brojeva.

Od 1 travnja t. g. na željeznicam plaćat će se samo 5 novčića po glavi ili 20 novčića po pošiljki, za očišćenje wagona u kojem se je vozila marva.

Jedan naš predbrojnik uvjerava nas, da je dobio izvrstnih bukvića, metar visokih, od gosp. J. Borštnika iz Dolja pri Boronici (Kranzdorf) blizu Ljubljane uz nisku cieniu, te da u gorirečenom gospodinu ima takovih bukvića izobilj.

Prva Pučka Banka u Splitu, dala je svojim dioničarom za 1882 godinu 7 1/2% dividenda po akciji; a umnožila se njezina zalihna glavnica (fondo di riserva) na 16533:53 fior. Vidi se da ovo društvo liepo napreduje.

Prvo dalmatinsko Vinarsko društvo u Splitu, dalo je svojim dioničarom za 1882 godinu 6% dividenda. Doista liepa svota, kad se pomisli koliko konkorencije prave račenom društvu Splitski trgovci.

U občini Kocelj u Kranjskoj pojavila se je govedja kuga.

Kod nas na mnogim mjestim medj rogatom marvom, vladaju još i ospice (boginje) i slinovka.

Ministarstvo za poljodjelstvo nagradilo je mnoge šumarske činovnike, koji su u službi u Dalmaciji.

Gosp. F. Kesterčanek urednik šumarskog lista i bivši prv. uč. šumarstva na Šumarskom zavodu u Križevnih imenovan je u Zagrebu županinskim nadšumarom.

U Beogradu počeo je izlaziti list za pčelare pod imenom *Pčela*. Izlazi jedanput na mjesec, a ciena mu je 2 fiorina na godinu.

Hrvatska zemaljska vlada razdielit će medju seoske vinogradare Zagrebačke podružnice gospodarskoga društva 20,000 korenjaka od plemenita trsja, pod uvjet da ih zasade u redove i da ih pomnjivo goje.

Ugarska vlada da se opre filokseri, nastojat će razprostraniti američanske loze. U tu svrhu ustrojiti će u Bieloj Crkvi pokušalite od 3 rali (jutra) površine. A kod nas?

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

20. Molimo Vas obavjestite me, ako je tko kušao ono novo svičalo na petroleum, kako odgovara, koja mu je ciena i od koga može se nabaviti? K. P. u B. (Makarska).

Lani je namjestništvo bilo nabavilo jedno svičalo, te ga je nečiji od 19 na 20 i od 20 na 21 kolovozu l. g. dalo izkušati. Kušnje vodić je čast. g. A. knez Borelli lučki kapetan u Zadru, uz mnoge druge vještake.

Evo što nam gosp. knez Borelli kaže o sviečalu. „Zamisao onakovog sviečala je dobra, nu kako je podastri primjerak sastavljen, neodgovara svrsi. Troši bo preveć petroleuma, a jer je pločasto sastavljen, puno petroleuma neizgori podpuno, toga radi dimi jako. Uz stare cene petroleuma, da se poluči ista svrha, kao sa borovinom, trošilo se je na noć 2 do 3 fior. više na petroleum, nego što se trošilo na borovinu. Sad je petroleum znatno poskupio, te razlika postaje mnogo veća. Mi smo mu savjetovali nekoje popravke, od kojih najglavnije je, da sviečalo mjesto da bude pločasto, bude prstenasto, tim trošilo bi se, za polovicu manje petroleuma, a uspjeh bio bi veći, jer usljed većeg pristupa zraka, petroleum bi bolje gorio, manje dimio, a vidilo bi se i pod sviečalo.“ — Kaže se, da je gosp. Pilotti izpravio sviečalo po savjetim gosp. Borelli-a. Gospod. knez Borelli reče nam, da će prvog mraha kušati popravljeno sviečalo, pa da će nas točno obavjestiti o uspjehu. Gosp. G. Pilotti, kotlar u Trstu, koji je izumio ova sviečala, prodaje ih po 50 fiorina komad.

23. *Dadu li se drvene pilotine rabiti kao gorivo? Kako ih valja prirediti?*
R. G. u L. (Korčula).

Pilotine mogu se rabiti kao gorivo, i daju izvrstnu vatru, ali hoće se zato komin na osobiti način priredjen, jer inače pilotine samo tinjaju. Podstav na kominu na kojem, da stoje pilotine priredjen je od željeznih šibka, koje su jedna drugoj unakrst postavljene. Kroz one šibke prolazi zrak potrebit za gorenje, dočim pilotine uzmu da propadaju.

Neki tvrde da se sa plievi dadu pilotine iztiskati u opeke, pa da osušene gore vrlo dobro. Neznamo, ako je tko kušao to sredstvo niti kakovim uspjehom.

26. *Nešto malo crnoga vina počelo mi se kvasiti (ciknulo je) kako da ga ozdravim?*
A. M. u L. (Kaštela).

Ako je bolest baš u zametku, onda može se još nešto pomoći, inače, jok! Da vino cikne, uzrokom je nepomnja ili za vrienja masta, ili što je vino u nezdravu sudu ili konobi, ili što sud nije bio dobro začepjen. Vino cikne, jer se na njemu nasjedne trusje od gljivice *Mycoderma acetii*. Ova gljivica ima svojstvo, da raztvora alcohol u kvasinovu kiselinu i u ugljičnu kiselinu. Da vino nepostane kvasina valja: a) ubiti kvasinovu gljivicu, b) odstraniti kvasinovu kiselinu koja je u vinu. Kvasinovu gljivicu može se ubiti, ako se Pasteurizira vino, biva ako ga se ugrije u zatvorenoj posudi do 60° ili 70° C. Zapriječiti, da se gljivica dalje razvija može se, ako se pridoda na svaki hektolitar vina 20 do 50 grama salicilne kiseline. Neki običaju izkuhati u vrieloj vodi komadića smrekovine, onda osušiti ih dobro, pa onda namočiti u salicilnoj kiselini i staviti ih u ciknulo vino, da plivaju na njegovoj površini. Dodati vinu čiste žeste, tako da vino bude imalo 15 do 16 po sto alcohola, koristi također jako. Nu, opetujemo, sve ove stvari koriste kad je vino samo ciklo, ako je već ljuto, onda nekoristi ništa, bolje je pustiti da se pretvori u kvasinu. Dokaže se odstraniti kiselina (ljutost) iz vina, sa ugljično-kiselim vapnom (mramorom). Nu, bud u vinu izim kvasinove kiseline, ima vinske, jantrove, jabučne, kiseline i striša, a bud se ove kiseline prije spoje sa ugljično-kiselim vapnom ili ugljično-kiselim pepelikom, to malo koristi, da se rabe, jer i onako izgubi vino od svog teka, a ostane u njemu kvasinove kiseline, koja se i dalje stvara, ostane u vinu prokleta mycoderma. Ljuske od kamenice valja dobro spržiti na vatri, pa onda samlieti u prah. „Weinlaube“ savjetuje neko sredstvo zvano *Desacidieur*, kojim se daje odstraniti iz crnog vina ljutina. Jedna staklenica za 25 hektolitara vina stoji 3 fiorina.

29. *Kako bi mogao sam dobro crno crnilo napraviti?*

m. m. u L. (Split).

Crno pisće crnilo pravi se, ako se pomješaju skupa, pa može u toploj sobi za neko vrijeme sljedeće stvari: Šišarske (gallus) 1½ kg., zelene galice ½ kg., arabske gomme ½ kg., krvovine (modra drva ¼ kg.), octa 6 litara, kišnice vode 12 litara. Crnilo za prepisivanje pravi se na gore označeni način iz sljedećih stvari. Šišarke 95 grama, popržene zelene galice (calcinirane) 40 gr., korijenja od srčnjaka (stežnik, Tormentilla) 20 gr., arabske gomme 32 gr. dobre čadje 10 gr., obična sladora 60 gr., žuta sladora (candis) 10 gr. i meda 5 grama sve u 1 litru pive (birra). Ovo crnilo suši se jednu ili 2 minuta, poslje neg je napisano.

30. *Koji je najbolji način omotaja za ribu, voće i slična, kad ih je razaslijet na dalek put?*
X. Pokrajina.

Ovo pitanje nisu još riješili, nit najnapredniji narodi. Preporuča se jedan ili drugi način, ali napokon svak rabi onaj način, kojeg je vlastitim iskustvom pronašao kao najbolji.

Oveću ribu neomota se, izvadi joj se utroba, pa osuši, da nekrvi; o rep priveže se adresa; ovako isto radi se sa janjadi, srnam, zecovim itd. Sitniju ribu, kao n. p. trilju, bolje je posuti pepelom, pa onda zamotati u hartiju, u obće rečeno, dobro obložiti ribu, koju se na dalek put šalje pokazalo se veoma uspješnim. Jaja zamotaju se najpre u kartu, pa u pilotine ili mekinje, no pokazalo se je bolje u slamu. Za voće biva kako koje, ali svako mora da je podpuno zdravo. Groždje, neka je suho (od rose ili kiše) zdravo i obloženo svojim lišćem; u drvenim skrinjicama ili čvrstim krtolim, ali nikad više od 5 kg. skupa, jer se gnječi svojim pritiskom. Imali više od 5 kg. to neka je odijeljeno posebnim dnom jedno od drugoga. Oni koji šalju u Njemačku groždje, grade skrinjice na 2 i 3 odijeljenja. Trešnje i šljive dadu se prenašati, po 1 kg. u odijelu, i to samo one vrsti, koje su tvrde. Dno skrinjice obloži se lišćem, pa na njem red trešanja kojima je držak odrezan. Smokve nedadu se prenašati. Jabuke i kruške, kao što i kajsije, praskve itd., valja zamotati u hartiju. Pravilo je, čim dalji put, tim manje voća na hrpi. Ako se šalje poštom valja puno bolje omotati, nego što željeznicom ili parobrodom. Imade u Prezidu u Hrvatskoj jedna tvornica, koja gradi posudje, u tu svrhu; kažu da je to posudje liepo, praktično i jeftino.

31. *Dandanas ribari maste svoje mreže borovom korom; mastiti na taj način biva sve skuplje, a mreže, poimence one, koje se jedino lieti rabe, brzo iztroše se. Dadu li se mreže u što drugo mastiti, da dobiju crveno-tamnu ili modro-tamnu boju, a da im mast nebude na uštrb?* P. L. u S. (Zadar).

Primjetit nam je najprije, da se mreže nemaste, da boju dobiju već

radi treslovine, koja je u borovoj kori, a koja okripi nit, te ona nepregnuje lako u vodi ili pod sukrvicom ulovljene ribe. Toliko je istina, da dobri i vješti ribari iza prilična lova omaste odmah mrežu. Borovom korom, ide posao brže, nu puno bolje, ali sporije masti se mreža u smrči. Stari i izkušni ribar gosp. F. Bojanić, tvrdi da se u smrči mreža puno bolje stroji, nego što u borovoj kori. On opisuje stvar ovako: Posječe se smrče za 2 bremena, pa se lišće i grančice pomoću batova, inač gladkoj ploči iztuče ili smrvi isto onako, kao borovu koru. Ovu izmrvljenu smrču metne se u badanj, pa onda ulije se vode do polovice badnja. Pozatim odmah metne se mreža u badanj, prietisne se dobro, da voda oblija mrežu. Voda mora da oblija mrežu, inače trpi onaj komad mreže, koji viri nad vodom. Mreža moći se najmanje 6 danâ; nu čim se više moći, tim je bolje. Bolje je rabiti slatku vodu, nego more. Mi mnijemo da bi se bolje i brže svrha polučila, ako bi se smrča prokuhala, isto onako, kako što se kuha borova kora. Mjesto smrče, dade se rabiti i isto tako dobrim uspjehom, rujevina, smrdelj, mrtina i slične biline, koje sadržaju u sebi puno treslovine.

32. *Na kakov način i kojim sredstvom dadu sa utamaniti oni crvi, što toče jabuke, kruške, dunje i orah?*
J. B. u B. (Istra).

Voćke toče obično ličinke raznih zarezničâ. Najgori od svijuh jeste gusjenica od vrbove bušilice (*Cossus ligniperda*). Lipnja i srpnja pojavlja se na jabukam i kruškam osobito, ako su u blizini vrbâ. Tamaniti je leptire (noćnjaci su), jaja, mlade gusjenice, razgledati deblo, ako se je gdje koja gusjena zasjela, pa dok se opazi luknja, željeznom niti črkati u luknju, dok se ubije gusjena, pa onda luknju namazati drvomazom. Gusjenica jabučja pčelca (*Sesia myopaeformis*) toči također voće. Leptir je jako liep i oblita od svibnja do rujna. Tamani se ubijajući leptir i ako se namaže deblo vapnenim mliekom. Ima pak osobito puno pisara (*scolytus* ili *Edcypogaster pruni* i *rugulosus*), koji toče jako šljive, trešnje, kajsije, praskve itd. Najbolje je potražiti deblo i pazuhe grana, pa imali koja luknja usijanom niti progoriti. Ako se koncem travnja namaže deblo sa vapnenim mliekom, onda se je obranjeno od ove gamadi. Ima i jedan *Cassus aesculi*, koji toči deblo kestena i oraha. I proti njemu, kao i proti svim drugim neostaje nego tamaniti lepurice, tamaniti gusjene, ličinke i jaja, rieču jednom, brnuti se oko svojih voćâ i držati ih čiste.

B. Nova pitanja.

34. *Pokušao sam da izbistim vino bjelanjčevinom. Nije mi pomoglo. Što da uradim?*
A. G. u M. (Primorje).

35. *Još lani napao mi nekakav medič (mušica) smokvu. Dok se pokaže pupolj napadne ga. Molim kako da ga utamanim?* J. B. Š. u S. (Brač)

SA TRGA

Ima mjesec i više dana, da trgovina u obće driema, no ona s vinom, koje je naš najglavniji proizvod može se reći da spava. Cene, ostale s malom iznimkom iste, a prodaje nije bilo može se reći nikakove. U Splitu je 11 do 15 fiorina hektolitar. — U Šibeniku 10—11¼ — Šolti 11¼ do 12½ — Vrhbraču 8¾—11¾ — Visu 10¼ do 12½ — Milni 10½ do 4 (nema više vina) — U Bobovišću 9—9½ do 10 (ima 1500 hekt.) — Bolu 11 do 14 (ima puno vina) — Nerežišću 9—10 (ima 2000 hekt.) — Blato Velaluka 9—11 f. (ima 10,000 hekt.) — U Smokvici i Župi 9¾ do 10-80 f. hekt. (ima 2000 hekt.)

Ulje. je 21—25 f. barilo — Meso govedje po 40—62 novč. kilogram — bravčije 35—45 novč. kilg. — Vuna po 50 do 140 f. M. C. — Lovorikovo lišće 6 do 8½ f. M. C. — Striš 25 do 72 f. M. C. — Pšenica 9 do 10-75 f. M. C. a za kolovoz 9¾ f. M. C. — Ječam 7 do 10-20 f. M. C. — za kolovoz 7½ f. M. C. — Loj 22 do 54 f. M. C.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Platili su predbrojbu do konca t. g. 1883.

Gosp. Vidović G. — Split — Šeman I. — Smokvica — Naletilić O. S. — Drinovci — Dorčić P. — Baška — Gilić O. A. — Makarska — Čorić M. — Vodice — Čikeš J. ž. — Žeževica — Šitin M. — Lukšić — Kordić O. P. — Rukovica — Arčanin I. — Kraljevica — Milić A. ž. — Prugovo — Bagdanović M. — Šibenik

— Gosp. Mladinov A. — Grohote — Mirno do konca god. 1882.
— Gosp. Antulović A. — S. Martin — Mirno do 31 ožujka 1874.
— Gosp. Diana P. — Opuzen — Kako što smo pismeno javili nismo poslali zbirku, jer je naručba prispjela dne 22 p. m. — Šta koristi da zasijete sjeme u nevrime; izgubljen trud i sjeme. Mi se odazivamo naručbam, koje prispiju do 15 ožujka, izuzam slučaj za nekoje povrtne i okopovine, koje se mogu i kasnije sijati. Ljetos uzele su zbirku razne učione, izmedj kojih učione Sala, Tiesno, Sarajevo i t. d. i t. d. Javite nam, oko čete da Vas držimo ubilježena za dojdnuću jesen.
— Gosp. Fabiani J. Metković, ono 100 kg. amerikanskog krumpira predali smo odmah Lloyd. Odpozdrav.
— Gosp. N. — Korčula — I sa drugih mjesta tuže nam se, da mešetariji kvare trgovinu. Mi smo predali stvor vještoj osobi, da prouči pitanje i da iztakne predloge, koji bi se mogli predožiti vladi, da ih u život uvede.

Errata-Corrige.

U „O. d.“ broja 3 „G. P.“ mjesto: Smirili su predbrojbu za sve preo polugodište 1883. čitaj: Smirili su predbrojbu do konca god. 1883.

Molimo sve one, koji za jednu ili drugu stvar duguju našoj upravi, da smire dug. Najgore je tjerati mak na konac!

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboritost i uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u inozemstvu 8 franaka na godinu. Uvratbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč. redak. Čitah računaju se 5 slov. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavaatelj: **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMČ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danā a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Svibnja 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Svibnja 1883.

O ljudskim izmetinam.

PREMDA naslov nije posve estetičan, ipak će naši čitatelji naći u njemu zanimiva gradiva, od velike koristi za gospodarstvo. — Još stari Grci i Rimljani, nazad dvie tisuće godina i više poznavahu važnost ljudskih izmetina za poljodjelstvo, te jih nezanemarivaše. Premda i kasnije svi poljodjelni narodi poznavahu vrijednost ljudskih izmetina, ipak našem vieku pripalo je znanstveno i praktično rješenje tog prevažnog pitanja. Ljudske izmetine sadržavaju u sebi u prilično velikoj mjeri najvažnije sastojine, kojima se bilje hrani, a osobito pako onih sastojina kojih i u najplodnijoj zemlji razmjerno malo imade, biva: dušične pepelikeve i fosforne slučevine. Kod nas primorjem goji se ponajviše loza i maslina, a u zagorju žitarice i loza. Ove se biline hrane ponajviše solim gorirečenih slučevina. Kad samo promislimo kako se ljudskim izmetinam i drugim životinskim otpadim kod nas postupa, moramo sgroziti se, jer na žalost na obalam svršavaju u more, kraj rieka i potoka u ove; ili se pak za više godina zanemarijavaju u zahodim, pa poklen su okužili cijelo podzemno tlo, i tim gnijjenjem prokadili zrak, i otrovali mal da ne sve bunare i češme u blizini, onda se takodjer ljevaju u more.

Kako nesretno upliva nagomilanje ljudskih izmetina po gradovima, na zdravstveno stanje žiteljstva, najbolje nas mogu uvjeriti razne pošasti kao boginje, tifus, srdobolja, difteritis i slične bolesti, koje prečesto po našim gradovima i trgovištima haraju.

Dan danas po celom izobraženom svijetu, toli obćine koli posjednici, bave se pitanjem, kako da se na brzu ruku sakupe i prenašaju ljudske izmetine na djubrišta, praktično sagrađena ili u tvornice za ljudski djubar (Ludrett-Fabrik), te tako spaše na korist poljodjelca. Od svih načina koje smo vidili da se u svijetu dobrim uspjehom rabe, cijenimo, da se za naše okolnosti dadu uborabiti samo dva načina t. j. ili male grotce kako no biva u Gracu ili pak gvozdenne velike bačve, u koje se iz zahoda sa sijalkom vade izmetine. Da se uzmogne sistema bureta kod nas uesti, neće se mnogo stvari, jer je veoma jednostavna.

Prvi je uvjet da se sve kuće, kako je građevnim zakonom propisano, obskrbe zahodom, ciev kojeg vodi u jedan grotac ili badanj po prilici od 3 hektolitara. U ovom grotcu sakupljaju se ljudske izmetine. Kad je bure puno, onda je zakupnik dužan iznieti ga o svom trošku i zamieniti ga praznim. Sto se tiče obskrbe zahoda mi cijenimo da bi naše obćine mogle veoma lasno navesti da ga sagrađi svaki vlastnik kuće, osobito po gradovima, dočim po trgovištima i većim selim, iz početka do-

statno bi bilo da svaka kuća bude obvezana spremati izmetine u mali grotac. Najprikladnije bure u tu svrhu, jeste onakovo, kakovo se vidi na slici 24 iz Br. 7 „G. Pouč.“ jer se daje vrlo lahko prenašati. Druga sistema t. j. ona velikih gvozdenih bačava sa sisajkom dala bi se rabiti najbolje kod onih kuća, koje su obskrbljene starim zahodim; biva gdje se izmetine sakupljaju u ozidanim jamam. Svakog mjeseca izčistili bi se na brzu ruku a da ne prokadi i okuži susjedstvo. Mi smo podpuno uvjereni da su naše obćine u stanju da riješe ovo toli važno pitanje, i to, na njihovu vlastitu korist, a da ne uložne puno novca, dapače uz neku dobit; jer ili bi taj posao dale u zakup kojoj osobi uz odštetu, ili bi izvele na svoj račun. Da se svak uvjeri, da ciela stvar nije puka sanjarija, evo nas odmah brojevima da dokažemo naše tvrdje.

Prije neg specialno obrazložimo to pitanje vidimo deder koliko ljudskih izmetina producira naša pokrajina, pa što vriede. Uzmimo da Dalmacija ima samo 470,000 duša; u tom broju imat ćemo odraslih 300,000 a djece kakovih 170,000. Zna se iz iskustva, da odrasla osoba daje na godinu 486 $\frac{1}{2}$ kilograma izmetina. Te će nam 300,000 odraslih dati 135-950,000 kg. izmetina u godinu danā; a ono 170,000 djece, računajući 240 kg. na glavu, dat će nam u godinu danā 40,800,000 kilograma. Skupa 176,750,000 kilograma ljudskih izmetina u godini danā. Po najnižoj cieni plaća se u Dalmaciji po 20 novčića 100 kg. djubra. Po tom naše izmetine iznose liepu svotu od 353,400 fiorina, od kojih, barem 200,000 fior. mi bacamo u more ili u potoke!

O UPORABI DROPA

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

(Slijedi. Vidi broj 9).

1. Vinska taložina (feca).

Ono što se otaloži od prevrila masta krstimo vinskom taložinom ili fecom (feccia).

Ova taložina postala je djelovanjem vinske gljivice (ferment du vin) na slador, koji se je nalazio raztopljen u mastu. Ove gljivice su sićusne, imadu samo 0-006 do 0-01 milimetar u prorezu, svak si pak može predstaviti kako je sitno njihovo trusje, koje ponajviše žive i lebdi u zraku. Naša slika 38 na strani 2 predstavlja nam, takove gljivice. Od a do d vidi sa *Saccharomycetes ellipsoideus*, ona je glavna sastojina taložine.

Pod a predstavlja nam se mlada, mirna stanica takove gljivice za 600 put povećana.

Pod b klicajuća stanica za tiha vrienja, 400 put povećana.

PODLISTAK.

RUŽA.

Vrati ruža.

Ruža spada u obitelj Rosaceae, raste grmljasto, broji do 29 vrsti, a preko 4000 suvrsti. Evropa ima svojih 14 vrsti ruža, Asija ima ih 10, Afrika 1, a sjeverna Amerika 4.

Evo i vrsti i suvrsti:

1. *Rosa gallica*. Francuzka ruža. Raste u južnim pokrajinama Francuzke, busasto, za 1 $\frac{1}{2}$ visoko. Nema puno dračā, a skupa po 5 do 7 listova, koji su ozgor gladki, a ozdol runjavi. Cvate obilno i raznobojno, po 5 do 6 cvietova skupa. Odličja ima od 5 do 6 stotina, dočim samo 8 suvrsti: a) *Rosa gallica pumila*; b) *R. g. hybrida*; c) *R. g. hispida*; d) *R. g. officinalis*, cvietno puplje ove suvrsti suši se i mieša u duhan; e) *Rosa gal. marmorea*. Ova se ruža odlikuje svojim crveno-crnim, baršunastim cvietom; f) *R. g. inermis*; g) *R. g. Agatha*. Cviet je pun sićusnih latica; naliči žabnjaku; h) *R. g. parvifolia* poznata pod imenom Burgundske ruže. Izraste busasto za $\frac{1}{2}$ do 1 metra visoka. Cviet je ljubičasta ili crvena, nema dračā.

2. *Rosa villosa*. Ova ruža evropskog je poriekla, raste stablasta za 3 do 5 metara, a cvate svibnja i lipnja. Lišće je okruglo, plavkasto, ze-

leno, po 5 do 7 njih skupa. Obiluje dračam. Cviet je jednostavan, jasno ružičast; plod priredjuje se u umoku, jer je sladak. Kod nas ima je izobilj.

3. *Rosa rubiginosa*. Crveno hrdjasta ruža, uzraste do 4 metra visoka, cvate lipnja, a uspjeva u sjevernim predjelima Evrope. Puna je velikih drača, a lišće je runjevo i pilasto. Na lišću ima puno crvenkastih žljezda, u kojima ima mirisava ulja. Ako se takove žljezde izgnječe, onda miriše po jabučini.

4. *Rosa sulphurea* ili žuta stolista. Kod nas i na istoku jako razprostranjena. Uzraste za 1 do 1 $\frac{1}{2}$ metar visoko, cvate lipnja, liepa je cviet, ali bez mirisa.

5. *Rosa Eglanteria*. Uspjeva kod nas. Raste 2 do 3 metra visoko, cvate svibnja i lipnja obilno, i po više cvietova na okupu; koji su bez mirisa. Nema puno dračā, lišće je gladko svietleće i oštro pilasto, po 7 do 9 listova skupa.

6. *Rosa cinnamomea*. Jasno crvena ruža. Cvate svibnja i lipnja. Lišće i granje je željezno-sure boje, koja upada u oko. Žive u južnoj Evropi, uzraste za 2 do 3 metra. Osobito je liepa, puna cvietu suvrst *Rosa faecundissima*. Goji se u petrovo.

7. *Rosa indica, lutea fortunei*. Domovina joj je Kitaj, tamo je nju obreo Fortun u vrtlu nekog mandarina, u mjestu Ringpo. Penje se, nu hoće naslona. Osobito je prikladna, da se zastiru zidovi. Cvate obilno, punim žutomastimi cvietom. (Slijedi).

Pod e klica juca stanica za burna vrienja, 400 put povećana.

Pod f stanica vinske gljivice, sa dozrielim trusjem, 600 put povećana.

Pod e vidimo gljivicu *Saccharomyces apicolatus*, povećanu za 600 puta, ona se razvije u mastu, ončas, kad je mast u potpunom vrienju.

Pod f vidimo vinsku gljivicu *Saccharomyces Rosii*, povećanu za 350 puta. Ona se nalazi u taložini crnog i rumenog vina.

Sastojine taložine mienjaju naprama vrsti i dobroti masta obično u taložini, izim vina i žeste, ima striša za 60 po sto, a 6 po sto drugih sriešnih i fosfornih soli, uz vinsko ulje, i oko 21 po sto suhih tvari.

Brocconnot je iztražio taložinu jednog crnog vina i našao je da sastoji iz sljedećih tvari:

Dušične tvari osobite naravi	20-70%
Tušte tvari { meke zelenkaste	1-60 "
{ biele voštenaste	0-50 "
Kisele sriešno kisele pepelike	60-75 "
Sriešno kisela vapna	5-25 "
Sriešno kisele magnezije	0-40 "
Sumporno kisele pepelike }	2-80 "
Fosforno kisele pepelike }	6-00 "
Fosforno kisela vapna	2-00 "
Kamene kiseline, pieska	

100-00%

U svakoj taložini, ima skoro za polovicu njezina objema vina, koje se vino može odstraniti.

Dobrota taložine, kako je već rečeno, zavisi od dobrote masta, a odnosno od dobrote vina. Čim žesća taložina biva, čim više žeste u njoj, tim je ona bolja; a Köller tvrdi, da je dosta opredieliti množinu alkohola u taložini, a da se znade koliko ima u njoj vinske kiseline, jer da ima u taložini upravo toliko vinske kiseline, koliko postotaka alkohola.

Nu, taložina, usljed svojih ustrojnih sastojina, podvržena je promieni, a toga je valja odmah uporaviti. Promjenom trpe njezine najvažnije sastojine, biva žesta i vinska kiseline.

Vinska taložina rabi se:

1. Na proizvodjanje vina.
2. Na proizvodjanje kvasine.
3. Na proizvodjanje žeste (alkohola).
4. Na proizvodjanje vinske kiseline.
5. Kao krmivo i za djubar.
6. Na proizvodjanje vinskog ulja.
7. Na proizvodjanja plina, frankfurtskog crna, i francuzkog modrila.

Glavna njezina uporaba, biva za proizvodjanje žeste i vinske kiseline. Stoga pred uporabom, valja opredieliti njezinu dobrotu. To biva pomoću Salernova kotlića. Naša slika 39 na strani 3 predstavlja nam takav kotlić. On je od mjeda, jami litar, a loži se petroleumom. Na tro-nogoj posudi je hladilo, a u njemu vijugasta ciev. Evo kako se pri tom postupa. Napuni se ona staklena posuda, do gornjeg znaka sa taložinom, onda ulije se ova taložina u kotlu, propere se posuda sa malo čiste vode, pa i ovo u kotlić. Zatvori se kotlić, spoji se sa zavojnom ciev, koja je u hladilu punu vode, pa se prižeže petroleom, i postavi ona staklena posuda ondje gdje izlazi vijugasta ciev iz hladila. Do mala, ciedi se preko-plina. Prekapljuje se tako dugo, dok se u staklenoj posudi nenakupi tekućine, do prvog znaka. Ovaj prvi znak je upravo na polovici između gornjeg znaka i dna. Sad se obustavi prekapljivanje, pa se onaj prekopljenoj tekućini, dolije upravo toliko vode, da je u staklenoj posudi do gornjeg znaka.

Ovim načinom ima se isto toliko tekućine, koja je smjesa od alkohola i vode, koliko je bilo taložine. Sad se žestomjerom (alcoholometrom) opredieli žestina ove tekućine. Od njezine žestine zavisi dobrota taložine na alcohol, odnosno na vinsku kiselinu.

Iz „Bulletin de la société chimique XVIII,“ razabire se, da se iz hektolitara vina dobiju 4 litra taložine, a da se iz 1 hektolitara taložine dade iztiskati do 65 litara vina. Po P. Mülleru u taložini dobra vina ima samo 4 po sto striša, u onoj osrednjeg vina do 15 po sto, a u onoj hrdjava vina do 20 po sto striša.

Po Annalen des Oenologie VII, u 100 kilograma iztiskane taložine, ima uporabivih tvari:

1. Vinsko kiseline vapna 14 kilogr,	vredna 7:56 flor.
2. Žeste 7 litara	2:40 "
2. Vinskog ulja	0:60 "
4. Suhih zaostataka . . 50 kilogr,	2:04 "

Po ovom 100 kilogr. taložine vredno je . . 12:60 flor.

Kad se promisli na ovu vrednost, a kako s nemara sva naša taložina ili hrdjava svrši ili se pokvarena uz mali novac prodade, svak će lahko razumjeti od koliko je koristi znati kako se uporablja taložina. (Sliedi).

O sumporenju lozâ.

(Odgovor na pitanje 28 iz broja 8 „G. P.“)

Loza sumpori se da se ubije nedaća (maća, lug = *Oidium Tuckeri*) naime tajnocvjetna bilina, koja se razgrani po i u zrnu, te hraneć se na uštrb istog nedopušta mu da se razvije, a uzrokom je da pregnije i da propadne. Sumpor prokušan je kao jedino i najsigurnije sredstvo proti nedaći. Čim čistiji i sitniji sumpor, tim bolje djeluje. Čisti sumporni cviet

jeste jasno žute boje. Sumpor djeluje na nedaću samo kemički, biva time da ubija *mycelium*.

Sumpori se od prolieća kad protjera loza, pa do rujna ili listopada. Tiroleci sumpore prvi put, dok protjera pup, pa onda još jedanput pred cvatnjom; a ako je potreba onda po cvatnji i kad začme šariti. U toliko je bolje ranije sumporiti, što se zlu ranije na kraj stane, a opet netrpi grozdje, jer sumpori li se kad je zrno razvito ili kad je zašarilo, onda sumpor ozledi kožicu zrna; što se dade lahko razabrati, jer se na zrnu vide crne pjege poput progorinâ.

Koliko putâ, da se sumpori to zavisi od snage bolesti, i od načina kako se sumpori.

Kad je bolest jaka, valja sumporiti 3, 4 do 5 puta, inače bit će dosta samo jedan ili dva puta.

Obće je uvjerenje, da je bolje sumporiti jutrom, kad je rosno ili poslje kiše, ali to nije dobro, jer vlaga ubija djelovanje sumpora. Valja sumporiti za sasvim suha vremena, i kad sunce sja. Toplinom sunca razvija sumpor svoje ubitačno djelovanje na nedaću.

Kad se ranije iz prolieća sumpori, onda se laglje uništi bolest. Kasnim sumporenjem zadobije vino duhu po sumporu. Ta duha odstrani se vinu, ako se često pretače.

Sumpori se najbolje i najbrže sa sumporaćom. Takovu sumporaću predstavlja vam naša slika 47 iz broja 12 „G. P.“ od god. 1882.

Za hektar vinograda računa se obično 50 do 100 kilograma čista sumporna cvieta. Sumpor pomješan sa zemljom, ili katramom, paklinom, vapnom ili sličnim stvarim nevalja; za sumporenje mora sumpor biti sasvim čist.

Ovčije ospice (Variolæ ovinae).

Ospice, patule ili kozice dale su ljetos uz slinavku našoj vunjadi smrtni udarac.

Ospice pojave se žestokom groznicom, po kojoj izvale ospice. Odkad se okuži životinja, pa dok se pojavi groznica prodje obično 4 do 7 danâ. Za groznicom navali ognjica, pa sve sluznice pocrvene, bilo kuca naglo i jako, životinja izgleda omantana, nema volje za jelo, a prežive slabo. Dva dana poslje neg se pojavi groznica, pojave se na koži crvene piknje poput buhojedina, koje se sve više šire i nadižu. Na glavi, osobito oko nosa i ustih oteče koža, da životinja može jedva da diše; te za 5 ili 6 danâ već su ospice provalile.

Izprvine ospice izgledaju poput prištava, u njimi ima jasno-bistre tekućine, koja se za 2 ili 3 dana promieni u gnoj, koji razgrize kožicu, pa curi na polje. Po prilici poslje jedno 10 danâ od kad se pojavila groznica dozriješ su ospice; tad uvale se, pa se na njihovoj sredini napravi krastica, koja sve raste i drži se čvrsto koži, dok se onapokon neosuši i neodpadne. Kraste osuše se za 8 danâ, kad poodpadaju, onda je na tom mjestu koža crvena, pa kašnje ili naraste vuna ili raste veoma riedko. Kad se ospice počnu sušiti, onda prestane ognjica, a pojavi se apetit. Obično boluje životinja 18 do 24 danâ. Nu kod mnogih pojave se ospice većom snagom, te uslied ognjice i oteka poginu, druge, jer iznemogle poginu, kad ospice gnjuje a mnoge poginu kašnje, jer se nemogu da oporave. Sva vunjad koja preboli, oštane gola. Od vunjadi koja oboli na ospicâ pogine obično 10 do 25 po sto, i to je ponajviše janjad, i starije ovce. Mnoge ovce izvrgnu. Zatim 10 po sto od onih, koje prebole nemogu da se oporave.

Ospice pojave se rad okuženja. A kuživo nije samo onaj gnjoj koji curi iz svake pojedine patule, već i mokrača i balega i vuna i donapokon sap. Ipak je savjetno kad se pojave ospice, držati bolestne odieljene od zdravih, a zdrave opet, samo malo njih skupa. Kod nas u nekim mjestim pojavljaju se ospice sustavno. Tomu je po svoj prilici uzrok, što se neizčiste staje, kad prestane bolest.

Ospice niti se dađu obustaviti, niti napriećac izliečiti. Kad je životinja okužena, bolest se razvije, i sliedi svoj naravni tek, niti trebuje lieka. Ako se ospice naglo i opasno pojave, onda nijedan liek nekoristuje. Ali se savjetuje preko zime držat oboliele u toploj staji, a lieti u hladu. Ako je liepo vrijeme, i ako svo ospice sliede pravilno njihov tek, onda se mogu bolestnici otjerati na koju blizu stojeću livadu. Savjetuje se takodjer za ognjice i vrbuće davati bolestnim ovcam malo posoljene vode, a kad se ognjice patule savjetuje se davati im vode okisene sa malo octa.

Onimi, kojimi oteku ustne i sluznice pa nemogu da jedu sieno, savjetuje se davati im poparenih mekinja. One, na kojimi se ospice pojave velikom snagom, najbolje je ubiti pa zakopati, na odaljenu mjestu.

Kod naglih ospica neki savjetuju davati kao liek 420 grama obične soli pomješane sa 32 grama sumpornog cvieta. Napravi se kaša, pa se dade bolestnim ovcam da ližu.

Proti ospicam savjetuje se kao vrlo probitačno navrćanje ospicâ. Ospice navrću se isto onako, kako što se ljudim navrću, a rabi se u tu svrhu onaj gnjoj, koji curi iz patula. Doduše razlikuju se dva vrsta navrćanja, biva:

- a) na obranu, kad se ciepi zdravo blago, samo radi toga, da se ospice nepojave. Ovaj način navrćanja rabi se u onim mjestim, gdje se ospice često medj ovcam pojavljaju;
- b) za nuždu. Biva onda, kad je bolest u stadu, pa se navrću zdrave ovce, da se neokuže.

Navrće se obično ili u uho ili pod rep. Navrće se za liepa dana i pomnjom, da rane nebudu duboke. Valja takodjer postupati oprezno sa kuživom, da se, osobito kad se navrće za obranu, ospice i sbilja nepojave.

Tooliko put dogodi se, da se udo na kojem su navrute ospice upali. U takovu slučaj, dok je upala lahka, dosta je praviti mlake obloke, ali prietili ončas, tad valja odrezati dotično udo (rep ili uho) inače propala glava.

Što se radi sada?

Na polju. Plieviti je usjeve. Zasijati je kukuruz, proju, sirak, konoplje, lan, suncokret. Zasaditi je kupus i kalj. Okopati je krumpir. Koncem mjeseca može se kositi djetelište. Prirediti je potrebito za košnju livadâ; pa oko 15 lipnja, kad je trava dorasla, kositi je. Dosaditi duhan, ako je gdje propao. Zasijati kukuruza za zelenu krmu. Prirediti potrebita za kositbu žitaricâ.

U vinogradu. Prekopati je po drugi put vinograd; izpljevljenu travu zakopati je, da pregnu u djubar; kolčiti je i takljati, pa priveživati mladice i uštipavati. Nešto pred cvatnjom sumpori se prvi put proti ne- daći. Za cvatnje, neskitaj se po vinogradu.

U podrumu. Pusti vino u miru do pocvatnji, jel ti se slučajno uz- mutilo, ili se kreće, a ti osumpori dobro sud jedan pa ga pretoči. Zatvori dobro prozore podruma, da se vanjskom promjenom topline, nemienja toplina u podrumu.

U voćnjaku. Rat proti gusjenam i svim zareznicim. Kasno presadjeno drveće zalievaj. Odstrani sve izboje i vrieži. Razrieši navrtke, koje si bio privezao, da se nezađave. Gojiš li uredno ili na brajdu, sad je zeman, da klastriš prama obliku. Izplievi cieplnjak, a do potrebe prorahli zemlju.

U vrtlu. Presadjuj korabu, kelj, kupus, zelje, cvjetašu, sadi osmugolj, petrusimul, spinat. Zalievaj, okopaj grašak, pasulj, ločiku, izplievi rajčice, krasovce, tikve, dinje. Sij rotkvice, listnu repu i rodakvu. Plazi od ja- goda pokrati. Prazne lije prekopaj, zadubri, pa zasadi.

U cvjetnjaku. Sad se sredi sije i presadjuje svako cvieće.

U kući. Najbolji je čas, da se uredi godišnji računi. Najprije je pre- gledati potrošak i dohod lanjske godine, pak proračunati sve troškove za- tekćuću godinu. Popraviti je ako je što pokvarena orudja, pregledati je krovove i zidove, pa gdje potreba popraviti i zamazati.

Na djubrištu. Prekopati je djubar, pa ga poškopiti gnojnicam. Ako se je domaćim otpatcima, pilotinam, travam, lišćem itd., napravio mješa- nac djubar, prebaciti ga je, pa svako često polievati osokom.

U pčelnjaku. Pčele se roje. Paziti je, da koji roj neodleti. Priredjuju li se pčele rojenju, a ne roje li se za 14 dana, onda je povećati košnicu, jer se takovo ulište neće rojiti.

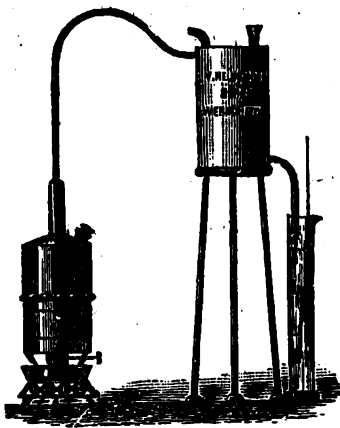
U šumi. Sieće se samo za progalinu; vade se panjevi i suši zimus posječno drveće. Sakuplja se bristovo sjeme.

U staji neka bude čisto kao zlato, prozori neka stoje otvoreni, da se zrači. Za velike žege, neka je marva u staji, da joj sunce nenahudi. Na- pajati je obilj, čistom, zdravom vodom. Nedaj zelene krme, ako nisi prije podao malo slame, ili siena. Tjeraj blago na vodu, da se kupa, a nuz to neka dobiva redovito svoj dio soli. Tegleća marva neka ti neradi za ve- like žege, radje ju tjeraj na rad ranim jutrom, pa i u večer neka do ka- snijeg radi. Konjim primješaj zelene krme; pomnjivo odbij pulad. Striži ovce no ne sjajne; onim koje se janje, davaj obilj pića. Neke su ti jasle čiste. Pojavili se slučajno pošalina, odieli bolestne od zdravih, i nastoj svom snagom, da zlu što prije na kraj staneš.

SVAŠTICE.

Kako da ti rana brzo zaraste. Tko se za života nije porezao ili drug- oje ozledio, pa koliko dosadi dok zaraste. Liek jednostavni proti ranam,

može si svako, sam napraviti. Uzme se ze- leni orah, obrubi mu se ona zelena kora do koštice. Ova kora me- tne se u dobru žestu ili dobru rakiju, začepi se staklenica dobro i drži se jedno 8 dana na suncu. Kašnje se prociedi ova žesta, pa čuva. Kad imaš ranu ili ozledu, uzmeš ko- mad čista platna, na- močiš ga ovim izvad- kom pa oviješ ranu. Rana zaraste neču- vno brzo.



Slika 39. Salleronov kotlić za prekopljivanje.

trpe. Ovakova telad, koja se uzgoji ovčijim mliekom, blaže je naravi, a vrlo točna mesa.

Kako da obraniš blago od muha i sličnih zareznika. Svak znade koli- ko se blago mori s ovom gamadi, i mnogi bi gospodari žrtvovali liepa novca, samo da vide svoje blago mirno. U novije vrieme rabi se proti muham i sličnoj gamadi vrlo dobrim uspjehom *karbolna kiselina*. Karbol- ne kiseline može se kupiti u svakoj liekarni; nu pred uporabom valja ju razvodniti. Biva jedan dio karbolne kiseline a 20 ili 28 diela vode. Neki primiešaju i malo ulja. Valja ju razvodniti, jer bi inače poopadala dlaka i razpukla koža. Ovom razvodjenom karbolnom kiselinom namaže se blago, pa kad se prosuši dlaka, onda se namaže uljem. Ova se radnja opetuje svake nedjelje jedanput, i neće se viditi niti muhe, niti drugu sličnu gamad na blago. Karbolna kiselina je veoma jeftina.

Tumačenje slika.

„Gospodarskoga Poučnika.“

Vinske gljivice (*Saccharomyces*) slika 38 strana 2. Ova slika raztu- mačena je u članku „O uporabi dropa 1. Vinska taložina.“

Salleronov distilator slika 39 strana 3. Tumač ove slike, čitaj u član- ku „O uporabi dropa.“

Ločika — Salata (*Lactuca sativa capitata*). Svak zna gojiti ločiku, jer je dovoljno zasijati ju u grašte, pa kad je razsad gotov, presaditi ju na lije. Svak znade, da se salata može svako 14 dana sijati, i da se tim na- činom može imati salate preko sve godine, nu naravski, valja odabrati vrst prema dobi godine..

Ljetna salata sije se ožujka, travnja i svibnja; zimska, rujna listo- pada i studenoga. Sva niaga sastoji, da se gdje kod izplievi korov, jedan ili dvaput prorahli zemlja, i da se obil zalieva. Naša slika 40 strana 3 predočuje nam rudicu glavaticu, takozvanu „Pelletier“, koja kod nas vrlo dobro uspijeva. Ovo je ljetna salata, i uspijeva isto tako dobro, kao ljetna bolognježka. Slika 41 strana 4 predočuje nam zimsku glavaticu salatu. Tvrdje je glave, a crvena lišća. Uspijeva kod nas vrlo dobro, a miešana sa štrbkom, daje izvrstnu zimsku salatu. Osobitost ove vrsti jeste da po- naša najjaču zim, a da joj ne hudi. Prodaje sjeme Wolfner i Weisz u Beču, po 10 fior. kilogram, „Pelletier“ salatu po 12 fior. kilogram.

Gospodarske Vjesti.

Doznajemo, da će vlada predložiti saboru razne važne zakonske os- nove o gospodarstvu.

Kako se pravi vino naslov je knjizi, koja je ovih dana na pučku pre- vedena. Francuski napisao učenjak prof. A. Carpené. Dieli se na 12 po- glavlja: 1. O jematvi. 2. O gnječenju i krnjenju (zrnjanju) groždja. 3. Kušanje masta. 4. O vrenju masta i vina. 5. Porabna nauka o vrenju i naputci, da se dobro obavi. 6. O vrenju u zatvorenu sudu i odtakanju. 7. O vinarskomu posudju i podrumu. 8. O sumporenju. 9. O nadolievanju i pretakanju. 10. O popravljanju vina u bačvi i bistrenju. 11. Kako da se doskoči u slučaju slabe jematve. 12. O popravljanju slabog i prestog vina; pak slijedi: Dodatak. Ciena je knjizi 50 novč., a može se nabaviti preko naše uprave, uz dodatak od 5 novčića za poštarinu. Nijedan vinogradar nebi imao biti bez ove knjige.

Viesti iz pokrajine nisu najbolje. Obilne i neprestane kiše uzrokom se da vegetacija i poljske radnje zapinju. Potreba je da ugrije i da nam povrtna dozriju. Pap baš izvrstno napreduje. Resa na maslinam pokazuje se prilično. Kukuruz je već za 10-12 im porasao. Skupoća mesu raste svakidan.

Pišu nam iz Kaštelâ. Vino je po 12 do 12.74 f. hekt. Ulje 36 do 40 f. hekt. Govedina 50-56 kg. Kukuruz (kvarta) 5.40 f. Jaja po 2 1/2-3 novč. komad.

U Budvi je ulje 22 1/2, barilo — vino 10-12 for. — govedina 50 n.č kg. — janjetina 50 novč., a 100 jaja za 2 f.

Čudnovato li teče kod nas trgovina. Dne 28 p. m. vozio je Lloydov parobrod 17 volova iz Trsta za Dubrovnik, jer tamo oskudjevaju mesom, a istim parobrodom imalo se voziti 12 volova iz Splita u Krk. Do par godina vozit će za nas volovi iz male Rusije, a naši ravno na London- ski trg.

Ukupna toplina travnja bila je u Sibeniku 364° po C. Srednja to- plina mjeseca 12.14° C. Najviša toplina bila je + 19.5° C., a najniža + 7. Vedrih bilo je 16 dana, oblačnih 6 dana, a oblačno-kišnih 8 dana. Kiša padala je dana 9, 10, 15, 20, 23, 24, 29 i 30. Jugo (S.—S.O.) duvalo je za 9 dana. Zapadnjak (O.) za 5 dana; sjevernjak (N.—N.O.) 12 dana; iz- točnjak za 2 dana; tri dana vladala je podpuna tišina, a ostalih dana mienjao se vjetar nestalnim smierom.

Dopušten je izvoz rogate marve iz Bosanskih kotara Gradačac, Ma- glaj, D. Tuzla, Vlasenica i Srebrenica.

Bosanska zemaljska vlada, kani podići u nekim mjestim Bosne i Hrcgovine nekoliko umjetnih duhanara.

Otvoren je natječaj za občinskog nadziratelja šumâ u Tiesnu, sa ukupnim godišnjim berivom od 700 fior.

Kaže se, da je ministarstvo odlučilo poduprieti gojitbu plemenitih konja u Dalmaciji. Mi mniejemo da bi shodnije bilo, da podupre gojitbu rogate marve.

Kako Pariški „Moniteur Vinicole“ javlja, digla se graja sa svih strana, da se stro- gim zakonom na put stane patva- ranju vina. Po i- stom listu razabire se, da u Francuskoj patvaraju crno vi- no sa raznovrstim sredstvom, izmedj kojih neki se nedadu opredieliti niti ke- mičkim iztraživa- njem.



Slika 40. Ločika ljetna (salata) „Pelletier.“

priradio mu je sjajan sprovod. Lahka mu zemljica!

Primljen je zakon o produljenju željeznice iz Siverića do Knina.

Engleški parobrod *Durs* odvezao je prošaste nedjelje 500 bačava vina iz Splita u Bordeaux u Francuzku.

Slavonsko gospodarsko društvo u Osijeku, viećalo je ovih dana, da obdrži već davno projektiranu gospodarsku izložbu. I u Nizzi bit će lje- tos međunarodna izložba.

Jer se u Hrvatskoj prodaje puno patvorenih žestokih pića, dale su županijske vlasti rečena pića kemički potražiti, te će proti patvoriteljem, koji nemilo truju narod, strogo postupati. Nebi bilo s.gorega, da se i kod nas koješta potraži. Nemislmo da je svud voda bistra.

Koliko domaće životinje ima Austro-ugarska po zadnjoj svietskoj statistici. Konja 3,600,000; goveda 12,800,000; svinja 7 milijuna; ovaca 20 milijuna, koza 1,600,000 glavâ. Po ovom na svaki četvorni kilometar ze- mlje dolazi 6 konja; 21 goveda; 11 svinja; 32 ovce; i 2 1/2 kože.

Otvoren je natječaj za občinskog nadlugara u Obrovcu su 520 fior. godišnje plaće.

Za dan 20 t. m. pozivlja predsjednik „Gospodarskog društva“ u Si- nju, po drugi put družinare na glavnu sjednicu. Govorka se da će se to društvo raspustiti.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

33. Malo koja praskva da mi žive preko 15 godina. Što je tomu uzrok? Šta mi je učiniti da dulje žive i plode? J. B. u B. (Istra).

Praskve, breskve i kajšije po naravi svojoj neživu više od 20 do 50 godina. Sva sredstva dakle, koja bi uporabili, ostala bi bezuspješna. Možda jedan ili drugi komad mogao bi živiti 100 i 200 godina, nu to su iznimke. Pravi uzrok rane smrti ove vrsti voća leži u smolici, koja razjede deblo. Dok se opazi smolica, valja ostrim nožem izrezati do zdrava, pa namazati sa voćarskom smolom.

34. Pokušao sam da izbistrim vino bjelančevinom. Nije mi pomoglo. Što da uradim? A. G. u M. (Primorje).

Doduše, događa se jako riedko, da se bjelančevinom vino neizbistri. Obstoje dva slučaja: ili u vinu nema dosta treslovine, da ugruši bjelančevinu, ili se je pak bistrilo ončas, kad se počmu krećati sokovi i uloži, ili kad groždje dozrieva.

Za prvi slučaj valja vinu dodati treslovine. Kako i koliko se dodaje treslovine, to je već rečeno u članku „O uporabi dropa“.

Za drugi slučaj valja pričekati, dok se vino umiri; onda će se samo izbistriti. Grijanjem može se pospješiti bistrenje. Ugrije se vino u bačvi do 50 ili 60 stupnjeva po Celsiusu. Nu da se ova radnja izvede hoće se osobita cijen, tako zvano grijalo.

35. Još lani napao mi nekakav medič (mušica) smokvu. Dok se pokaže pupolj napadne ga. Molim kako da ga utamanim? J. B. Š. u S. (Brač)

Sve one uši, sto nam napadaju bilje, mi krstimo medič (Aphis). Sve ove vrsti žive skoro na isti način, jer kod sviju vrsti u proliću iz jaja

izvali bezkrila ženska, koja bez da je oplodjena, i bez ikakvog sudjelovanja mužjaka leže žive mlade, koji 12 ili 14 dana po porodu ležu mlade, isto kao njihova mater. Ovim načinom umnože se velikom brzinom. — krila.



Slika 41. Ločika (salata) glavatica, zimna.

Cim se obitelj umnožila; pojave se krilate. Krilatih ima uvijek malo, a imaju 4 slaba krila. Koncem listaradaju se mužki i ženske, ovi se pare, pa ženske nesu jaja koja prezime. Dok se počmu radjati krilate, prestaju radjati se one bez

Obično biva da je istovrstni medič sa svim raznobojan i razna oblika tiela. Tako su tolikoput bezkrilne crne boje, krilate ženske pepelaste boje, a mužjaci zelenkaste boje. Druga osebina mediča leži u tom, da neke vrsti mogu da napadnu i da žive na svakoj bilini, druge vrsti samo na jednoj bilini. Tako zeleni medič od ruže, žive samo na ruži, dočim crni medič od bazzgovine, napada smokvu i trešnju. Razlikuje se 6 vrsti mediča, biva:

1. Trešnjov medič (Aphis cerasi) žive svibnja, lipnja, srpnja, napada vrhove i lišće smokva i trešnja.
2. Medič grozdjica (A. ribis) žive kao i trešnjov.
3. Crveni jabukov medič (A. sorbi) napada oskoruše, jabuke, a kadkad i smokve.
4. Modro-pepelasti medič (A. pruni) napada šljive, žive po vrsim i lišću od svibnja do rujna.
5. Zeleni jabukov medič (A. mali) napada jabuke, kruške, dunje.
6. Medič od praskve (A. persicae), napada praskve, kajšije, breskve, žive preko svę godine.

Medič razvija se brzo, ako je vrijeme toplo a vlažno. Radje se razvija na bilini, koje su u zaklonjenu položaju, zima neuhdi mu, dočim sušom i žegom gine. Nanaša štete ne samo tim što sisa sokove, te se nemože nit lišće nit plod razviti, ali na njegove izmetine kupi se druga gamad, i razvijaju se vrlo lahko tajnocvjetne nametnice. Mnogi pitaju odkud i kako se na stablu jednom pojavi, na jedanput medič. U tom slučaju napao je stablo roj mediča, koji od nekud doletio. No, nastaje pitanje kako da se rieši ove gamadi.

Medič ima dosta neprijatelja medj zareznicim, nu to sve nije dosta. Neki savjetuju izparati vodom ili sapunjačom; sapunjača doduše djeluje ubitačno na nekoji medič, nu odkud toliko sapunjače da se velika stabla izperu? Strukovnjaci rabe neka sredstva proti jajem od mediča, a neka druga, proti mediču.

Proti jajim: a) klastriti napadnuta mjesta; b) namazati u jesen sve stablo sa vapnenim mliekom; c) namazati stablo murgom ili kojom drugom masti; d) namazati kakovom voćarskom smolom.

Proti mediču samom: a) poskropi stablo sa vodom, u kojoj je pomješano ukropine od duhana (za 50 litara vode 3 litre ukropine od duhana). Za ukropinu kuhaju se ostateci od cigara; b) poskropiti sa jednakom smiesom od petroleuma i vode; c) poskropiti ukropinom od lišća od rajčica (pomidor-solanum lycopersicum); d) kao vrlo koristno savjetuju izrezati na deblo koru do drvovine i to uzduž. Tim izteče nešto soka, pa da usljed toga medič izumre, jer da mu nestane hrane. Fiziologički ova tvrdnja nije temeljita, premda primjerim se dokazuje, da je to često koristovalo.

Mi mnijemo, da je najsigurnije i najpraktičnije sredstvo namazati napadnuto stablo jeseni su vapnenim mliekom, a ako se je medič na stablu razvio, onda je najbolje poskropiti stablo ili sa ukropinom od rajčica ili sa onom od duhana. Rabiti samo jedan put ovo sredstvo neće koristiti, valja svako 2 ili 3 dana opetovati, i to sve dotlen dok mediča nestane. S ukropinom od lišća od rajčica nestat će mediča, ako poskropite 3 puta.

B. Nova pitanja.

36. Imali koji sigurni lijek proti maslinovoj uši? X. X. — Dubrovnik.
37. Kako bi mogao voće uzdržat zdravo preko cijele godine? g. g. u S. Kaštela.
38. Koje voćke ljube vapnenu pjeskulju? J. J. u S. Kaštela.
39. Molim Vas čim i kako može vrtlar utamaniti poljske balave puže? K. P. u D. I. Kotor.
40. Koja su voćna stabla za navrećanje, i što se može na nje navrnuti? J. I. u E. (Kistanje).
41. Gdje bi mogao nabaviti Dzierzonovo ulište sa pomičnim sačem? J. I. u E. (Kistanje).
42. Kako bi mogao iztjerati metilj iz pčelca? Težaci kažu, da kad se smrkne ako se zapali svieća na dnu ulišta, da onda sam metilj izpane. Jeli vjerojatno? J. I. u E. (Kistanje).
43. Kad se zimi u velikim kamenicam smrzne ulje, kako ga je najsigurnije raztopiti i razvedriti? X. — Pokrajina.

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojniči.

Savjeti.

Imenom prijatelja nebudi nikada razsipan, niti ga ti prvi darivaj. Osim roditelja i rodbine, te onih učitelja, koje mi kadšto zovemo prijatelje, radi dobra koje nam učiniše, imat ćeš često sućuti prema drugim, čigove krieposti nepoznaš. Hoćeš li se ti pustiti u krilo ove sućuti ili ne? Sad ću ti odgovoriti. Mi moramo svakoga ljubiti, ali do prijateljstva samo one, koje mi cijenimo dostojne pohvale i našega štovanja. Prijateljstvo je najveća sloga i sporazum dviju duša, koje su kao potrebite jedna drugoj; one se razume, nastoje da si izmjenično koriste, i jedna prema drugoj naginju jedino na dobro. Toga radi ne grdi sveto ime prijatelja, darivajući ga bezkriepostnoj osobi. Tko mrzi na pravicu i na zakon, tko necieni sebe, nit drugoga, tko neosjeća dostojanstvo čovjeka, tko nećuti da se mora štovati i ljubiti, neposlušan sin ili žao brat ili čovjek, tko na zlo nagovara drugoga, rad svoje koristi, takovi ljudi neharini prema Bogu nepravi su i prema iskrnjemu, a okrutni sami sobom. Imaš li da sklopiš prijateljstva, a ti se uvijek vladaj po onoj Feneloni: Nek je pošten, nek se boji Boga, nek ljubi domovinu i nek štije zakon.

Iz Zagore, svibnja 1883.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1883.

— Gosp. Jelinić-Novak D. — Opuzen — Granić B. — Banjević — Donelli O. B. — Podoca — Vranković J. — Zadar — Vlihanje J. — Juršići — Mihotić V. — Igrane — Didolić D. Senj — Žuvela-Šabo F. — V. luka — Perušina Kt. — D. Lastva — Justinijanović M. — Starigrad — Adam A. — Zlarin — Cvitković E. — Mostar — Kurajica K. — Gruž — Franusović P. — ž. Trsteno.

- Gosp. Rajević M. — Šibenik — Mirno do 31 lipnja 1882.
- Gosp. Šeman J. — Smokvica. Primili smo subulypuse u redu. Javite nam, dali imadu biti na bačvi gvozdeni ili drveni obrnči. Sadaćen pozdrav.
- Gosp. Ostoić M. — Povelje. Postali smo sjeme od R. lux. dok je prispilo, ter ima dosti vlage možete ju sijati kroz sav svibanj.
- Gosp. Justinijanović M. — Starigrad. Na svoje vrijeme bit ćete služeni. Još 25 novčića.
- Gosp. Mimica M. — Rogoznica. Promienili smo odmah. Sada mora da je u redu. Srdaćan odpozdrav.
- Gosp. Žuvela-Šabo F. — V. luka. Mi šaljem redovito. Javite nam koje brojeve nemate. Živili!
- Gosp. — — — Brač. Kako je u lanjskom broju 8 natiskano, onako i je dobro, i tko drži se točno onog propisa, mora da napravi dobar sapun. I drugi su se tužili, te smo mi potražili uzrok. Kod nas neprodavaju kaleiniranu sodu, već vodnu, pa na 5 kg. ima 1 1/2 kg. razlike, te stoga nemože da ispane sapun. Nu sodu, može si svatko kalcinirati kod kuće. Onu sodu, koju kupite u mirodijaram, postavite u tavi na vatri. Ona će se raztopiti, pa će kuhanjem izhlapiti sva voda, a ostat će vam kalcinirana soda, tvrda i bijelo-pepelaste boje.
- Gosp. Tanović F. — ž. — Maini. — Čudi nas da Vam gosp. R. nije odgovorio. Lahko da je zaposlen, pa mu nedotječe vremena. Za onu knjigu zapitali smo se svudi, ali badava ... Utrpiti se; do malo čitat će te ob onom predmetu u „G. Poučniku“. Odpozdrav!

Errata-Corrige.

S neopreza slagarova slika 37 strana 3 ispala je u zadnjem broju naopako.

Molimo najuljudnije svu onu gospodu, koja nam duguju još za predbrojbu, još za druge stvari, neka izvole platiti. Najgora je stvar tjerati mak na konac; samo nek nas onda nekriće, da smo bezobzirno postupali.

„Uprava.“

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti raz-
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po reduku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Članci računaju se 6 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Rispe, naputnice itd. itd. upućuju
se Upraviteljskomu Gospodarskomu Proučniku u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obavezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Lipnja 1883.

Ciena je listu 3 florina na godinu

ŠIBENIK, 1 Lipnja 1883.

Jel istina?...

PITAJU nas sa mnogih strana, jeli istina, da se je na zadarskom oto-
točju pojavila trsna uš.

Ova viest doprla je i nama do ušiju i vrlo nas je bila uzne-
mčila, jer se je nekakovom stalnošću tvrdilo, da je već nekoliko loza
poginulo.

Naša Uprava pobrinula se odmah, da stvar dade razviditi po vje-
štoj osobi, te smo veseli, što možemo izjaviti da nema nit traga filokseri,
a da su one loze propale stranom od studeni, a stranom da su iznemog-
le s nedostatka hrane.

Tko je jednom samo u životu vidio jedno filokserično ognjište, taj
je mogao odmah prepoznati, da ondje nema filoksere.

Filoksera ima obično središnju točku, pa se naokolo u okrug širi,
tako da ono dva ili tri trsa najpre napadnuta, propadnu, dočim susjedne
loze ginu surazmjerno dobi, kad su napadnute. Na lozi koja samo od
malo mjeseci ili čak od godine dana boluje, niti se nepozna; stopro u
drugoj ili trećoj godini pozna se, da je loza okužena filokserom.

Svakako vidi se, kako je viest strašno kosnula naše vinogradare,
oni bo uvidjaju, koji bi to strašni udarac po njih bio.

Sve naše gospodarstvo osniva se danas na lozi, dodje li filoksera,
onda nam neostaje nego seliti se.

U naprijed, valja biti jako oprezni, i dobro razviditi prije neg se
javi ovako sensacionalna viest, koja mora da se svakoga žalostno dojme.
I godine 1881 ončas baš, kad se je u Milanu razpravljalo na Con-
gressu, kako da se utamani filoksera, jedan gospodin iz Dubrovnika
javljao je gosp. Barunu Prato uredniku „Revue Antiphyloxérique inter-
nationale“ da je dočuo, da se je na otoku Hvaru pojavila filoksera.

Kad mi je rečeni drug javio tu viest, ja sam jedva bio u stanju
da pročitam pismo. Srećom ona viest se nije obistinila kako što mi ova
sadašnja. Nu, nemojmo se tješiti nadom, valja se i boriti. Susjedna Ita-
lija je sva okužena, Istra, Stajerska i Hrvatska okužene su; budimo o-
prezni, pa drveće, voće i slične stvari koje nam dolaze iz tih zemalja ili
neprimajmo, ili uz veliki oprez. Osobito na Italiju i na Trst valja imati
opreza; s tim zemljama mi smo u svedjernom obćenju; nema luke u pri-
morju, da nema u njoj po koja taljanska ladja sa povrćem i drugim

plodinam. Dosta je da jedna sama filoksera sretno doseli, a ona će se
u godinu dana na milijune razkotiti.

B.

O iztraživanju vina.

(Odgovor na pitanje 27 iz Br. 8 „G. P.“ „Jeli moguće upoznati, dali je
vino patvoreno ili ne?“)

Vino se danas žalibože u velike, na najrazličitije načine patvara, te
je stoga od velike važnosti, za onog koj vino za svoju vlastitu porabu
kupuje, kao i za onog koj sa vinom na veliko trguje, da znade što ku-
puje; dali je dotično vino naravnim postupkom pripravljeno, ili je umje-
tnim, možebit nedopuštenim, a možda i zdravlju škodljivim načinom pa-
tvoreno. Dali je stanovito vino, naravno ili umjetno poboljšano ili pa-
tvoreno, moći će samo strukovnjak, lučbar, sa svom znanstvenom spre-
mom kemičkog laboratorija saznati; ako naime dotično vino podvrgne
točnoj i svestranoj kemičkoj analizi t. j. iztraživanju. Nevješta neće nikad
pa makar slijedio najbolji naputak izvesti takovu analizu, da bi se pod-
puno osvjedočio o tom što želi. K tomu treba podpuna strukovna znanja,
jer se takovo iztraživanje neizvadjja po kakovoj šabloni, već se mora za
svaki posebni slučaj prilagoditi odnosajem. Kupuje li dakle, netko vino
na veliko, pa želi sjeguran biti o vrsti kupljenog vina, najbolje je da žr-
tvuje 10 do 25 fior., pak da pošalje dotičnog vina, kojemu kemičkom la-
boratoriju za iztraživanje. Nu ima i jednostavnih pokusa, kojima se svat-
ko ako se sa nekim trudom u stvar uputi, može bar približno osvjedoči-
ti, dali je jedno vino n. pr. sadreno, ili začinjeno sa sumpornom kisel-
inom, ili sladorom, dali je crno vino umjetno obojadasano itd. Ovakove
jednostavnije, lahko izvedjive pokuse opisat ću, ali upozorujem svakog
koji bi se slučajno služio ovimi naputci, da se za izvadjanja ovakovih
pokusa zahtjevaju velike pomnje uz savjestnu točnost, a i iskustvo, koje
se samo duljim vježbanjem postizava, bez kojega nema sjegurnog uspje-
ha. A pošto će za cijelo mnoge zanimati, da bar znadu kako se i težji
pokusi izvadjaju, osvrnut ću se i na ovakove.

Od velike je važnosti nadalje za svakog, koji se vinarstvom bavi,
da znade kolika se množina važnijih sastojina nalazi u mastu (širi) ili
vinu; a navlastito važno je znati za količinu sladora i kiseline u širi; te
za količinu alkola i kiseline u vinu. Ovakovo iztraživanje vrlo je lahko
izvedivo, te će ga uz malo truda svatko sasvim točno izvesti.

Svaki vinogradar ima iztražiti svoju širu (mast) da ju pozna, te da
ju uzmogne popraviti.

Prije svega da se upoznamo sastojinama šire (masta) i vina u koliko
mjeri nalaze se u širi i vinu.

PODLISTAK.

RUŽA.

Vrsti ruža.

(Slijedi vidi broj 10).

8. *Rosa damascena*. Raste grmljasto do 3 metra visoko. Cvate u
snopice, po 15 do 30 cvjetova u snopicu. Domovina joj je Sirija. Lišća je
zupasta, ozdal runjava, ozgor gladka, po 5 do 7 listova skupa. Čaška i
držak su liepivi, jer su puni žljezda. Cvate bijelo il crveno, cviet nije pun,
ali je ugodno mirisav.

9. *Rosa blanda*. Amerikanska ruža, Lišće i granje je svjetleće se ta-
mno crvene boje. Cvieće je rumeno, ima malo drača, koje godinama po-
odpadaju. Lišća je dugoljasta, po 7 na okupu.

10. *Rosa bracteata*. Jednostavna, velika, jasno žuta, mirisava cvieta.
Lišće je zimzeleno puno drača, kao i granje. Domovina joj je Kitaj.

11. *Rosa sempervirens*. Naša obična zimzelena ruža. Cvate ožujka,
travnja i svibnja. Lišća je jajasta, pilasta. Protjera tankih mladica, koje
su često 2 do 4 metra duge. Petlja lista je dračasta. Cvate bijelo il crve-
no. Goji se jal uza zid, jal kao živica.

12. *Rosa multiflora*. Cvate od svibnja do listopada, cviet ružičast, po
više njih u kiti na vrh grane; nema mirisa. Držak je kratak i pun drača,
koje su mehke. Lišće je runjavo, mekodlako, jajasta oblika, a pilastih sr-
hova. Domovina joj je Japan, no žive i kod nas.

13. *Rosa Hardii*. Jako je liepa, velika cvieta. Cviet je tamno žute bo-
je, a donji dio laticice je crvene boje. Cvieće ove ruže, traži se jako.

14. *Rosa indica*. Iz Kitaja je; granje je zelenkasto ili crvenkasto, sa
malo krivih drača u velikom razmaku stojećih. Lišće je debelo, sjaje se;
obično je zeleno, a često krat crvenkasto; dolaze po 8 do 5 listova skupa.
Ima ih puno suvrsti, koje evatu ili cvietom naosob ili u kitice. Ovo je
najobljubljenija vrst ruža. Razlikuju se sljedeće suvrsti:

a) *Rosa indica bourbonica*. Bourboniska ruža. Ona potiče sa otoka Bo-
urbon. Mladice su pune žljezda i tankih drača. Cvate preko lieta. Lišće
je jajasto, jasne boje, po 7 njih skupa.

b) *Rosa indica semperflorens*. Mjesečarka. Cvate svakog mjeseca. Ima
ih do 300 suvrsti, koje ovatu stranom u kitice, a stranom osebice. Cviet
nije mirisav. Ima malo ali jakih drača, crvenkaste ili tamne boje. Lišće
je jednostavno, pilasto po 8 do 5 na okup.

c) *Rosa indica Lawrenciana*. Raste za 25 do 30 centimetara visoka.
Ovo je najobljubljenija vrst ruže, cvate preko sve godine. Malena je lišća,
a na granju teško da se trefi drača. Cvieta je malena, bezmirisna, ali vrlo
liepa; cvate osebice.

d) *Rosa indica Noisettiana*. Ima ih do 200 suvrsti. Prvu je ugojio iz
sjemena u Americi Ph. Noisutte. Cvate od lipnja do studena. Cviet je
liep, osrednje velik, uz malo mirisa. Držak je tanak runjav; lišće je ve-
liko, jajasto, gladko. Lapovi povrnu se prije no što se pupolj raztvrdi.

e) *Rosa indica sinensis*. Bez drača je, veoma nježna, kod nas jedva
jedvice da uspeva na otvoreni. Nije obljubljena.

f) *Rosa indica adaratisima*. Mezimče ruža svih perivoja. Obljubljena
je radi liepa cvieta, koji se odlikuje osobitim mirisom nalik onomu čaja,
stoga ju zovu „Thee ruža.“ Ima do 200 suvrsti, sve jedna ljepša od dra-
ge. Drača ima malo i te su riedke. Dolaze 3 do 5 listova skupa, zadnji
list je veći od ostalih. Lišće je jasno, pilasto, petlja je puna sitnih dra-
čica. Držak je dug, gladak, lapovi su prevrnuti a cviet velik. (Slijedi)

Razna šire (masti) i razna vina, sadrže u vrlo različitoj množini pojedine sastojine, nu poprečno možemo rad pripodabljanja služiti se skrižaljkom sastavljenom od c. k. Kem. fiziol. pokušališta u Klosterneuburgu.

Sastojine šire (masti):

Voda	77 %
Slador	20 "
Srieš (hirs)	0.9 "
Vinska kiselina	0.7 "
Grozdova	—
Jabučna	—
Cetrunova	—
Pektin	—
Teklina	—
Albumin (bielanac)	0.2 "
Pepelnate tvari	0.4 "

Sastojine vina.

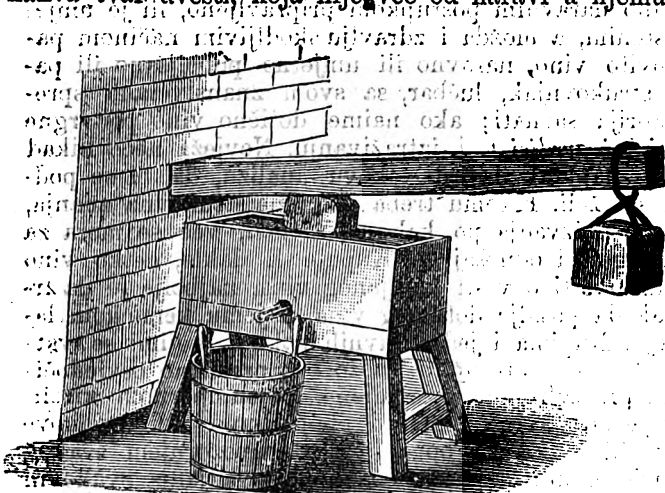
Voda	87 %
Alkohol	10 "
Srieš	0.65 "
Vinska kiselina	0.5 "
Kyasinovina	0.07 "
Treslovina	0.15 "
Jantarova kiselina	0.12 "
Glycerin	0.60 "
Albumin	0.10 "
Pepelnate tvari	0.25 "
Slador	0.20 "
Ekstraktivne tvari	0.58 "
Jabučna kiselina	—
Cetrunova	—
Oenanthov etir	—
Mirisave tvari	—
Inosit	—
Mastilo	—
Teklina	—
Mastno ulje	—

Za praktične svrhe te za prosudjivanje vrsti, dovoljno je da znademo množinu sladora i kiseline u širi: a množinu alkohola (zeste), kiseline i ekstrakta u vinu, a dobro će nam doći i ako znademo množinu pepela u vinu. Slador ima u širi 15-20 %, a kiseline 0.25-1.2 %. Vino sadržaje alkohola 5-16 po %, ekstrakta 1.5-3 % a kiseline do 1 %.

Ako u vinu točno opredjelimo množinu alkohola, kiseline, ekstrakta, pepela, te ako iztražimo i bojaisalo vina, to nam ti podatci već mogu biti važnim kaziprstom, pogledom na pitanje, da li je vino naravno ili ne; osobito onda, ako rad prisposode, na isti način iztražimo vino od iste godine, te iste vrsti, a za koje znamo sjegurno da je naravno.

Najobičnije patvorenje vina jest, da se vino razvojni, pa alkohol u obliku spirita pridoda, te konačno vinu boja uzpostavi, sa kojim umjetnim mastilom.

Sadrenje vina, koje se poduzima navlastito kad se pravi crno vino (osobito u Francuzkoj), drži se u mnogih predjelih za dopušteno i nedužno sredstvo, docim se strogo uzevši sadrenje nebi smjelo dozvoliti, ako se držimo načela, da se pivničarskom manipulacijom nesmiye u vino nikakva tvar iveriti, koja nije već od naravi u njemu sadržana. A sadrom dolazi u vino kalijev sulfat, koji se iz sadre u vinu tvori, a taj nije u naravnom vinu sadržan. Što se tiče pridodatka sumporne kiseline (običaj koji vlada navlastito u njekih predjelih južne Francuzke) valja zabaciti svakako jer su ovakva vina bezdvojbeno škodljiva za zdravlje.



Slika 42. Tisk za taložinu.

Kako već spomenuh, sastoji najobičniji način patvorenja u tom, da se neka vina n. pr. orno dalmatinsko pomješa sa 20-30 % vode, pa sa spiritom uzpostavi prvobitna množina alkohola, te konačno da se ta smjesa bojaisa kakovim umjetnim mastilom. Slijedeći primjer pokazat će nam točno kolika se dobit takovom varljivom manipulacijom postići može, te ujedno, kako se takovom patvorenju može ući u trag.

Nekom kemičkom pokušalštu, predano bilo je crvenog vina; ovo vino bilo je doduše sadreno, al inače čisto. Vino to sadržavalo je:

alkohola	13.2 %
ekstrakta	27.5 — na litar
kiseline	6.3 "
pepela	5.0 "

Ovo vino bilo je prosto od umjetnih mastila, navlastito od fuksine i bazgovog mastila. Umiren tom analizom primi trgovac prvu pošiljku tog vina. Nakon 14 dana, prisprije druga pošiljka. Ovo vino, podvrgnuto analizi, pokaze:

alkohola	13.1 %
ekstrakta	17.5 pro litar
kiseline	4.0 "
pepela	4.1 "

Boja bila je skoro ista, kao i u vinu od prve pošiljke, nu analiza pokaza prisutnost ovećike množine fuksina. Pomoću ovih dviju analiza, lahko je proračunati, kolika dobit iz takovog postupka proizlazi.

Množina alkohola u obe vrsti vina je ista, a množina ekstrakta i kiseline u patvorenom je vinu za mnogo manja, te možemo pomoću te razlike lahko proračunati množinu pridodane vode.

Prvo vino neka bude A a patvoreno B.

100 litara A sadržaje 2750 gr. ekstrakta i 630 gr. kiseline.

100 „ B „ „ 1750 „ „ i 400 „ „

Razlika . . . 1000 gr. ekstrakta i 230 gr. kiseline

2750 : 1750 = 100 : X; X = 63.63 t. j. 100 litara vina B sadržaju 63.63 lit. vina A, te 36.27 lit. vode.

U gore navedenom slučaju prodano je 275 hekt. tog vina po 25 franka hektol. (275 × 25 = 6875 fran. prodajna ciena).

Ovih 275 Hl. napravljeno je iz 175 hekt. vina (175 × 25 = 4375 ft.) i 100 Hl. vode; te je prema tomu dobit prodavaoca 6875. manje 4375 = 2500 fran. ako nieračunamo neznatnu svotu potrošenu za pridodani alkohol (spirit) i mastilo.

Prelazim sada na pojedina iztraživanja.

Kako je moguće spoznati dali je koje vino umjetno bojaisano ili ne?
Umjetno bojaisu se navlastito crna ili crvena vina. Stranom se crna vina loše boje, ljepše i tamnije bojaisu, a stranom se ovakovim bojaisanjem skrije patvorenje vodom. Na ovaj način biela vina pretvaraju se u crvena. Mastila koja se ponajviše rabe za umjetno bojaisanje crvenih vina jesu: cviet sliezovače (althea), borovnice (Heidelbee Vaccinium Myrtillus), brusnice (Preisselbeere, Vacc. vitis idaea) bobice od bazgovine, (S. niger) habat (Sambucus ebulus), bobice zimoleza (Ligustrum vulgare), kermes, trešnje, višnje, cikla, kampeš drvo, fernambuk-drvo, cochenille, orseille, persio, te u novije doba, takodjer anilinske boje, a navlastito fuksin. Većina tih tvari nedužna su sredstva, te zdravlju neškodljiva; skroz ali zabacljivo je sa zdravstvenog gledišta bojaisanje fuchsinom i slični mi anilinskim bojama. Pošto se fuchsin priredjuje pomoću arsenove kiseline, te on često sadržaje u maloj mjeri arsenika, te tim postaje upravo pogibeljan otrov. Nu, i čisti fuchsin zdravlju je škodljiv, te prouzrokuje prolijev, glavobolju, a konačno, neku bolest bubrega. (Slijedi).

O UPORABI DROPA

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

(Slijedi. Vidi broj 10).

2. Tiskanje taložine.

Taložina je tekućina, izgleda kašasto, ima, kako što je rečeno do 60 po sto vina u sebi.

Ovo vino valja odstraniti, da ostane čista, čvrsta taložina. Kod nas bivao je do sad običaj ciediti taložinu kroz vreće; biva napunila bi se vreća taložinom, privezala, pa osvjerala pod pod, da se ciedi. Ovim načinom izciedilo bi se doduše vino iz taložine, ali bi se to vino djelovanjem kisika od zraka pokvarilo, uzljutulo bi se kao kvasina. I druga mana vlada kod nas: Vino leži na taložini puno vremena, obično 3 do 6 mjeseca. Takova taložina malo je vrijedna, a vino, koje se ciedjenjem dobije iz nje, nevalja po gotovo ništa, jer daje gnjilocom i prouzroči želudobolju. Vino valja pretočiti, dok se izbitri, pa taložinu, koja se dobije, odmah iztiskati.

Magjar S. Moragy savjetuje, da se odieli vino od taložine stajanjem, biva, da se metne u jednu kacu taložina, onako kako se iztoči iz bačve; ta kaca da se pokrije, pa prička dok stane. Ono bistra vina što je nad taložinom, izorpi se pomnjom, pa opet čeka par dana da stane, pa onda opet izorpi i to sve tako, dok se odstrani sve vino a ostane sama taložina. Nu valja erpsti pomnjom, da se taložina nepomuti.

Mnogi savjetuju holandeško cjedilo, onako, kako ga predstavlja slika 43. "Gospodarskoga Poučnika" od 1882 godine. Ovakovo cjedilo odgovara doduše svrsi, jer se vino nemože da uzkvasi, ali je skupo. Nu, može si ipak svako sam slično cjedilo napraviti. Na obični bađanj, postaviti dno za 30 centimetara od gornjeg ruba. Ovo dno providiti luknjam, pa pod luknje privrstiti uzke vrećice. Ali je priznati, da cjediti na ovakova cjedila posao teče jako sporo; jedva jedvice da bi se u par dana hektolitar taložine izciedio.

Puno je bolje, tiskati taložinu. Tko, radi na veliko tomu se savjetuje Koellerov decimalan tisk. Taj tisk je sasvim jednostavan. Poluge poredane su na onaj način, kako na decimalnima vagam, te se s malom snagom postizava desetostrički uspjeh.

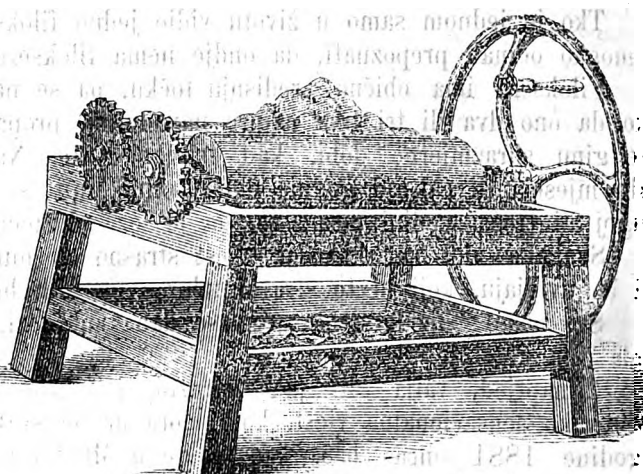
Malim posjednicim koji imaju da iztiskaju samo svoju taložinu, mi bi savjetovali, da si naprave tisk, kao što ga naša slika 42 na strani 2 predstavlja. Prosta je skrinjica na stalak, te si ga može svak kod kuće napraviti. Taložinom pune se vreće, koje su nešto malo manje, od prostora u tisku. Vreće mora da su po mogućnosti iz jednog komada, dakle bez šiva; nema li takovih vreća, onda šiv mora biti dvogub, inače lahko popuca. Vreće neka su prije izlužene, pa dobro oprane u čistoj vodi, onda neka se properu u vinu. Nepune se sasvim, a ušće valja čvrsto privezati.

U tisk metne se najpre jedna vreća, pa daska jedna, pa onda opet vreća, i tako izmjenično, dok tisk bude pun. Ozgor stoji daska. Ove ošitne daske imaju puno luknja, da ocjedina protiče. Na sried gornje daske, metne se drvena kocka, koja služi kao odporište za polugu. Tiskanje mora da slijedi polahko, s toga se izprvine niti ne tiska polugom, kašnje, nakon par sati metne se poluga, koja se pak sve više i više pritiska. Na ovakovom tisku može se u dan iztiskati 1/2 do 1 hektolitar taložine. Da se neuzljuti vino, koje otiče iz taložine, savjetno je pokriti tisk, pa onda pod pokrivom izgoriti jedan ili dvaput nešto malo sumpora. Taložina je dobro iztiskana, ako se nlepi za vreću, i da se iz nje lahko izvadi. Pravo iztiskana taložina neprevija se, lomi se.

Tiskanjem, punenjem i praznjenjem zaposlena je samo jedna osoba. Od 1 hektolitara taložine, dobije se obično 55 do 60 litara vina.

Vino koje se dobije tiskanjem taložine, ulije se u osumporen sud, i čeka se dok stane. Kašnje očiči se, pa do potrebe izbistri bjelančevinom. Ovakovo vino nije doduše jako, kao vino iz dropa, nu malo za njim zaostaje, osobito onda, kad je taložina friška.

Iztiskana taložina ili se prodade odmah, ili se pak suši, da se pak prodade u tvornicam za proizvodjanje vinske kiseline. Valja ju dobro osušiti, jer se inače uzpljesni ili pregnije; a takova izstetena taložina nema više nikakove tvorničke vrijednosti. Da se taložina bolje i laglje osuši, valja ju razdrobiti. U tu svrhu rabi se vrlo dobrim uspjehom valj, kakova naša slika 43 na strani 3 predstavlja. Taložina izpod tiska meće se na valje, koji se jedan prama drugomu okreću, i tim stiskaju taložinu u



Slika 43. Valj, kojim se drobi taložina.

pločicu od 4 do 8 centimetara. Jedan je sam čovjek dosta na ručicu, da okreće valje.

Ove pločice pak razastru se ili na suhu sunčanu mjestu ili pak u toploj sobi.

Kod nas vlada hrdjav običaj razlieti taložinu na dno od bačve ili na komad daske, pa onda da se suši, kako ju volja i dok ju volja. Ako netrefi suho, sunčano vrijeme, taložina je izgubljena.

Nije dosta, ako je taložina na površini suha, valja se uvjeriti da je i unutra suha. S neopreza na ovu malenkost, biva da se većina naše taložine izpljesni i pregnije. Napredni narodi, rabe Köllnerovu peč. Ta peč je dosta komplicirana; skupa, nu priznati je, da osuši taložinu lepo, pri jednakoj toplini od 50 do 60 stupnjeva.

Ako vrijeme nedopusti osušiti taložinu na suncu, onda može se osušiti u krušnici (krušnoj peći).

U svakom mjestu ima dosta krušnica. Jednu $\frac{1}{2}$ ure nakon što se izvadio kruh, razstre se unutra taložina, da se suši. Tko će da suši u krušnici neka pazi da ne bude pretopla, nipošto nesmje biti toplija od 60 stupnjeva Celsiusa.

Dobro osušena taložina, ter se čuva na suhu mjestu, uzdrži se za više godina zdrava. (Slidi).

Gorušica (Sinapis alba).

Ova krstašica (crucifera) goji se kod nas veoma malo. Nije baš razlog tome, da ju ljudi možda neznadu gojiti, već u tom što je riedko kada do njihovih ruku dopro sjeme od gorušice. Montardu kcja se pravi sjemenjem od gorušice jede svak vrlo rado, osobito, ako je pravljena na francusku.

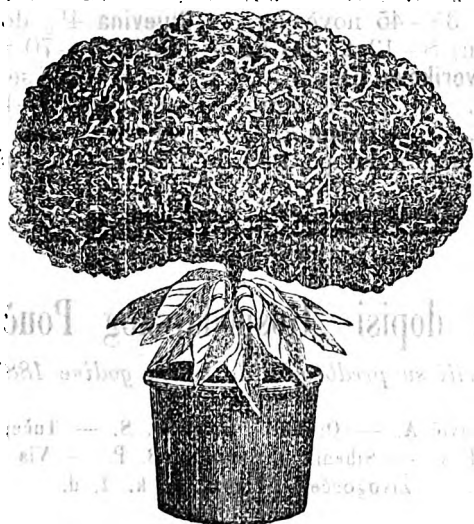
Gorušica uspijeva vrlo dobro na lapornjačah i vepnenjačah, kao i na pjeskuljah. Teške glinaste zemlje neprijaju joj. Sije se ožujka i u travnju, obično omašno, na dosta gujnoj zemlji. Klica brzo, niti trpi po mrazovima. Izraste 45 do 75 centimetara u visinu. Ako se sije u redove, onda se računa u razmak red od reda i biljka od biljke 40 do 50 centimetara. Obično računa se 12 do 30 litara sjemena po hektaru, zavisi odtud ako se sije omašno ili u redove. Za svojeg prvog razvitka trpi dosta po raznim neprijateljnim, osobito po buhaču. Kasnije navaljuje na gorušicu kupusnjak, nese svoja jaja, iz ovih izvale se gusjene, koje ga izbrste nemilo. I gusjena od metuljice (Pyralis frumentalis) nanaša joj ogromne štete. Proti ovoj gamadi nekoristi van samo triebiti i ubijati. Za svojeg rasta netreba nikakvog obradjivanja, ako se izuzme plievljenje. Dozrieva rano, biva obično koncem lipnja ili početkom srpnja. Sjeme je u mahunjama; boje je bjelo žute, ili sure. Gorušica čupa se iz zemlje, jer podpada puno sjemena, ako se kosi. Sa hektara zemljišta požanje se 10 do 20 hektolitara zrnja, uz 1500 do 3000 kg. strućja. Sjemenje sadržaje u sebi ono jako mirisivo ulje, uz 36 po sto masna ulja. Ako se pregrize zrno peče na jeziku.

Rabi se ponajviše na proizvodjanje montarde, pa u likarstvu. Jer kod nas vrlo dobro uspijeva, imala bi svaka gazdarica gojiti gorušicu.

SVASTICE.

Proti listnoj uši. Pariški „J. d' Agriculture“ kaže, da u Francuskoj rabe vrlo dobrim uspjehom proti listnoj uši *Nicotin*. Oni dobivaju rečeni nikotin iz tvornica duhana po 10 do 12 novčića litar. Onakav nikotin, nije doduše drugo već ukropina od duhana. Jedan litar ovakova nikotina razblaže u 30 ili 50 litara vode, pa pomoću male strčaljke škrope napadnuto granje. Škrope ili za oblačna dana ili prije iztoka, ili poslije zapada sunca.

Proti govedjoj kugi. Kad je govedja kuga zavladała gdje god u blizini, pa se bojati da se i svoja goveda neokuže; savjetno je prati blago svakog dana u sljedećoj tekucini: 1 litar krezota raztopi se u 100 litara vode, pa se izperu: glava, prsa, bedra i stegne. U isto doba izperu se jaslase raztopinom od $\frac{1}{10}$ litre karbolne kiseline.



Slika 44. Pločasta perjanica (Celosia cristata)

Krezota dobiva se u svakoj liekarni.

Da ti haljne na kiši nepromoknu. Tko je izložen više nepogodam vremena, što težak? On u polju, okrene kiša, nema zakloništa, pa do kuće i dokar sav ko luža. Pa kasnije eto prehlada, za pala, reumatizma i sličnih nevolja. A težak siromah nemože, da si kupi zagrnjač od katičuka; a s druge strane takovi zagrnjači nisu zdravi, jer su nepropustni, pa se čovjek u njima duši od vrućine i znoji. Ljudi proučavajuć iskušali su, da vunena odijela, ako se namoče u oluju nepromočna su. Evo kako se priredi. Uzme se 1 kilogram od kocelja (alum) i raztopi se u 32 kg. vode. U drugoj vidrici raztopi se $\frac{1}{2}$ kg. olovna octa u $\frac{1}{2}$ kg. vode. Kad su obe stvari raztopljene onda se pomješaju. Kad se pomješaju ove dvie raztopine, onda se napravi na dnu posude biela taložina u obliku sitna praška. Pričekaj se da stane. Kad stane, onda se odlije lužina, a baci taložina. U ovoj tekucini ima raztopljene kvasino-kisele gnjile. U nju moći se sukno da postane nepropustno. Sukno drži se u tekucini dok se namoči, pa onda se dobro izažme i osuši. Ovako priredjeno sukno sasvim je nepromočno.

TUMAČENJE SLIKA

„Gospodarskoga Poučnika“.

Tisk za taložinu vidi se na slici 42 strana 2. Čitaj tumač u članku „O uporabi dropa“.

Valje, kojim se drobi taložina predstavlja nam slika 43 na strani 2. Tumač ove slike, čita se u članku „O uporabi dropa“.

Pločasta perjanica (Celosia cristata, Glasgow Price vidi sliku 44 strana 3). Ova nova vrst perjanice, koja se odlikuje pločastim širokim cvietom, kod nas je malo poznata. Kod nas goji se ponajviše resasta perjanica (celosia pyramidalis). Ovu vrst uzgojili su u Englezkoj i odtud joj ime „Glasgow Price“. Sije se oko 15 travnja u graste, u vrlo prhoj dosta pjeskovitoj zemlji. Kad se je presad dobrano razvio, a zrak prilično ugrijao, što biva oko 15 ili 20 svibnja, onda se presadi na opredjeljeno mjesto ili u lonce. Sadi se ili jedna po loncu, ili pak u razmaku od 12 do 15 centimetara. Ljubi položaj zaklonjen, a sunčan, bud inače nerazvije se liepo cviet. Hoće vlage te ju valja svakog dana obilno zalijavati.

Raste nizko, lišće je tamne boje, a cviet tamno-crveno-ljubičaste boje (carminis). Osobito je prikladna za sagove, te se sadi ili sama ili izmjenično sa drugim raznobojnim cviećem. Nekoliko zrna sjemena od ove vrsti može se dobiti od g. g. Weisz u Wolfner iz Beča za 20 novč., a 20 grama za $3\frac{1}{2}$ flor.

Zaklep za rubeninu. Malim iznimkom kod nas svi raztiru izpranu rubeninu ili po kupinam, ili po gomilam. Ovako sušuć rubeninu, izim što je jako neprilično, ona se uvijek nešto malo izmrlja, a po ostrum kamenju i kupinam izpara. Tko je kod nas, da nema onih malih zarez, na novom rublju? A ti zarez ili su prituk kamena, ili se zadržalo na kupini. Dobro gazdarice ovise svoje rublje. Otegnu naime konop izmed dvaju stabala, ili zasade nekoliko kolaca na tratini, pa ih spoje čvrstim užetom. Na ovo uže vise rublje, da se suši. Da im vjetar neodnese rublje ili ga privezuju pantljikom ili ga pričvrste kvakam. One kvake obično su razciepkan komadić drva, te se vrlo lahko razbiju. Naša slika 45 na strani 4 predoduje nam zaklep za rubeninu, kako ih napredniji narodi rabe. Dvadeset komada ovakovih zaklepa stoje u tvornici Hausgeräthe Manufactur u Weixelburgu samo 1 for. 10 novčića. Gibivi su jako, težko da se prelome, drže čvrsto rublje, a nemože da se od njih razpara.

Gospodarske Viesti.

Kako nam je tu nedavno velenčeni prof. L. Dr. Roesler pripovijedao neka mušica utamnila je masline u Dubrovačkoj okolici. Ljetosnja ljetina sasvim je izgubljena. Nada je da će on pronaći sredstvo, kojim se bude mogla ta gamad uništiti. I vinogradi u Dubrovačkoj okolici stoje ne dobro, dočim po njegovim riječim vinogradi u Kaštelam i oko Splita izgledaju da nemoš želiti bolje.

Premda se je zima dugo vukla, i premda smo pod sami konop ožujka imali sniega, ostalo je ljetos voća, kako se ljudi davno nesjećaju. Jedino bajame su pretrpile.

Kako čitamo u Hrvatskim novinam u podžupaniji Sisačkoj, početkom svibnja poplavljeni su sva polja, livade, i pašjaci sela Lonja, Čigoć, Suvoj, Mužilavica i Sviničko. Bojazan je da je kukuruz propao.

Produžnih, obrtnih i trgovačkih škola ima u Cislajtarnji 139 su 13, 128 učenika. Po zemljama razdijeljene su: Česka ima ih 64 su 7041 učenikom; Moravska 12 sa 1789 uč. Sleška 9 sa 1035 uč. Štajerska 22 sa 1508 uč. Austrija 8 sa 303 uč. Tirol 6 sa 201 uč. Salzburg 4 sa 157 uč. Koruška 10 sa 607 uč. Kranjska 3 sa 217 uč. Bukovina 1 sa 270. Dalmacija, Istra i Galicija neimadu takovih učiona.

Godine 1882, kako što se iz „Statistique de la production de la soie“ razabire, gojilo se u Francuskoj 347, 797 unca svilačkog sjemena. Svilo, iz ovog sjemena, izpreli su kožurak u težini od 9, 690, 464 kilograma. Od ovih kožuraka 220,762 kg. upotrebila su se na proizvodjanje svilačkog sjemena, a razprelo se za svilu 9,475,000 kg. kožurak.

Sva je prilika da će se dojućeg kolovoza obdržavati u Beču međunarodni pazar za ovogodišnju ljetinu. A pomologičko društvo namjerava od 21 do 23 rujna obdržavati izložbu voćak. Toj izložbi sudjelovale bi svojim voćem sve pokrajine Cislajtave.

Gosp. E. Friedl, izučeni Mariabrunner naimenovan je c. k. kotarskim pristavom za šumarstvo u Splitu. Čestitamo!

Kako čitamo u „Težaku“, komisija izradila je program za osnovne škole. Poljoprivredna nastava počima u trećoj godini, a nastavlja se u produžnoj školi.

Izmedj 20 i svrhe svibnja bilo je zahladilo. Na nekim mjestima malo se je jutrom samo + 8° C. Nu ta nagla promjena topline nije naniela štete, dočim su po žestokoj buri mnogi usjevi polegli, i po koja stablo izvaljeno.

Slušatelji višeg odijela gosp. štim. učilišta u Knjževom putuju ljetos u znanstvene svrhe preko Beča u južnu Moravsku i Ugarsku.

Pišu nam iz Kaštela na Tielovo: Nekidanja obilna kiša, dobrim dielom popravila štetu, koju nanieše zadnji vjetrovi. Polegli usjevi podigli su se. Do skora nam krumpir i pasulj (fažol). Buhaču je cijena 10—12 novč. kg.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

4. Odgovori.

36. Imali koji sigurni liek proti maslinovoj uši?

X. X. — Dubrovnik.

Baš tunomadne razgovarali smo se sa d. r. Reslerom, koji se je od tamo vraćao, o toj našoj nevolji. Vami nanaša štete mušica, čija se narav još nije proučila. Gorečeni učenjak bavi se sada tom stvari, a on nije još u stanju, da savjetuje jedno ili drugo sredstvo, proti tom gadu, koji je kako nam on reče, uništio vaše maslinjake. Dok se pronađe koje sred-

stvo javiti ćemo. Na uz tu molbu, imate vi i uš maslinika, koja uš ljeto pravi puno štete po maslinjaci Kaštelâ i Otoka. Uš (*Psylla oleae*) žive u pazuhu lista, i nanasa puno štete, jer nedopušta resi da se razvije. No više štete od uš pravi njezina ličinka, koja žive na cvietu, zaodene ga nepravom paučinom, te mu priječi tim razvitak, a sisa mu nuz to sok na njegovu dršku. Stalna lieka proti ovom gadu nema. Savjetuje se kao najbolje sredstvo rezati one mladice, koje su jako napadnute, klastriti i čistiti svake godine maslinu, i neodbijati ptice, koje se hrane zareznicim. U nekim mjestim, gore sumpora pod maslinom, da sumporita kiselina, koja se razvija goranjem, ubije gamad; i kažu, da je to sredstvo izvrstno. U nekim drugim mjestim imadu kadionice na petroleum, sa velikim stignjem, a na dugom koplju. Tim kadionicam, kađe pod maslinu. Kako vidite proti uš nema jedno korjenito sredstvo, sva su sredstva palijativna.

37. Kako bi mogao voće uzdržat zdravo preko cijele godine?

g. g. u S. Kaštela.

Preko cijele godine nemože se uzdržat nijedno voće zdravo, izuzam slučaj da ga osušite i da ga priredite u umoku. Voće koje kanite čuvati morate ubrati sasvim zrelo. Smokva n. pr. neuzdrži se već samo par dana. Trešnje mogu se uzdržati najviše 2 ili 3 nedjelje. Valja ih privezati o špag, pa otegnuti isti u suhoj sobi. Šljive mogu se 2 i 3 mjeseca uzdržati. Oberu se čas prije podpunozreloće, a za liepa dana, pa se raztru za par dana u suhoj sobi. Uzme se sanduk ili bačvica, pa se na dno metne za 2 centimetra pšenična brašna; na ovo brašno raztru se zdrave šljive, al tako, da se jedna druge nedotiče; pospe se opet za 2 centimetra ušenična brašna, pa opet red šljiva, i sve tako izmienično dok je sud pun. Kad je sud pun zatvori se dobro, da zrak nema pristupa. Groždje n. p. čuva se izvrstno, ako se prut zasadi u staklenicu, u kojoj ima vode. Na prutu neka su 3 članka pod grozdom, a 2 nad grozdom; grozd neka je zdrav i takove vrsti koja ima čvrstu kožicu. Također začepiti je staklenicu, u kojoj je zasadijati matrak. Breskve, kajsijske i praskve mogu se čuvati samo nekoliko nedjelja. One se raztru u suhoj sobi na police, po kojima je raztrta suha mahovina. Jabuke i kruške dadu se čuvati preko sve zimé, i to na police, zastrtih mahovinom, a u suhoj sobi. Evo vi što glasoviti Lucas kaže: 1. Čuva se samo ono voće, koje je ubrano, kad je bilo podpunom zrelo. 2. Mora da je sasvim zdravo; ozledjeno voće neđa se čuvati. 3. Prije neg se sahrani, mora se voće provjetrati, pa otrati. 4. Jesensko voće, neka se zrači za par mjeseci u suhoj sobi, onda se sahrani; zimsko voće sahrani se odmah. 5. Sahrani voće za vedra dana. 6. Soba u kojoj čuvaš voće nesmje biti studenija od 5° C nad ničicom, nit toplija od 10°; 7. Soba mora biti sasvim čista, i dosta zračna, smrdljive i zadušljive stvari odstraniti je. 8. Voće naslagati je tako, da držak pram gori stoji, a da je lice doli; nesmje se naslagati puno voća na kupu, najviše 2 ili 3 reda. 9. Čuvaj da ti miševi i druga gamad neprođu u takovu sobu. Stupice, da su vavjek napete.

38. Koje voćke ljube vapnenu pjeskulju?

J. J. u S. Kaštela.

Na vapnenim pjeskuljam, koje su obično i suhe naravi uspjevaju najbolje, bademi, smokve, trešnje, višnje, pa praskve, breskve i kajsijske.

39. Molim Vas čim i kako može vrtlar utamaniti poljske balave puže?

K. P. u D. L. Kotor.

Proti puževim najsigurnije sredstvo je čovječja ruka. Pokušajte u Šibeniku bila gotova pužara, pa sakupljajuć i ubijajuć ih malo po malo, danas se riedko kojega vidi. Koristit će vam puno, ako pospete pepelom, ili živim vapnom, ili sa pliev, a još bolje sa soli. Nu ova sredstva ili su dosadna ili skupociena, najbolje je da slijedite savjet jednog francuskog vrtlara. On preporuča da se izkuha 1/2 ili 1/4 kg. škroba (amilum, colla d'amido), pa metne u vidricu ili bačvicu bez dna; ovaj sud metne se u kraj vrtla ili polja. Puževi, jer jako lakomi na škrob, sakupljaju se tamo. Gospodar ih pobere zaduši pa dađe svinjam ili kokošim.

40. Koja su voćna stabla za navrtanje, i što se može na nje navrnuti?

J. I. u E. (Kistanje).

Svako voćno stablo je za navrtanje. Obično biva da se jedna vrst sa istom vrsti oplemenjuje, n. p. jedna vrst jabuke sa drugom jednom vrsti jabuke. Na mogu se i razne vrsti međsobom oplemeniti, tako n. p. sve zrnaće voće. Vi dakle možete jabuke oplemeniti na dunje (kutine), kruške, oskoruše, mušmule. Kruške na jabuke, dunje, oskoruše. Dunje na jabuke i kruške. Oskoruše na kruške, na jabuke i na glog. Šljive dadu se samo šljivam oplemeniti. Trešnje na trešnje i višnje, a višnje na višnje i trešnje. Breskve i praskve na badem i na sve vrsti šljiva; a badem na sve vrsti šljiva. Liešnjak, orah, kesten riedko kada navrtu se, biva li to, onda se navrtu na istoimenu vrst, biva orah na orah i t. d. Dakle široko je polje navrtanja, vi možete na trogranu drvu imati troje vrsti voća, primjer, jedna grana da bude jabuka, druga kruška, a treća dunja.

41. Gdje bi mogao nabaviti Dzierzonovo ulište sa pomišnim saćem?

J. I. u E. (Kistanje).

Dalmatinsko namjestništvo daje po koji primjerak uz obaljenu cieniu. Inače možete ih nabaviti preko naše uprave ili od tvornice Handelbienstand u Weixelburgu. Cienimo, da je bolje da si nabavite jedan primjerak, pa ih date na kući graditi. Tim prištedit ćete trošak prenoša, a moći ćete nadgledati, da budu solidno gradjeni. Svaki naš domaći stolar, može da ih gradi.

42. Kako bi mogao iztjerati metilj iz pčelca? Težaci kažu, da kad se smrkne ako se zapali svieća na dnu ulišta, da onda sam metilj izpane. Jeli sferajno?

J. I. u E. (Kistanje).

Sva je prilika da vi krstite metiljem malu lepuricu, koja nese jaja na saću, a čija ličinka razgrizava vosak. Drugčije poznat je pod imenom: voštani muljac. Dođuše lepurica, kao takova nije štetna, ali iz njezinih jaja izvale ličinke, koje žive u saću, pa su uzrokom, da propadne leglo.

U ZADRU 1883.

Sviećom nebi si ništa pomogli; valja protiećem, pa u ljetu i u jesen pregledavati saće, pa gdje se vidi takova ličinka ili njezin zapredak odstraniti ga je odmah. Da vam je moljac u ulištu poznat čete lako, ako na dnu košnice vidite sitnih komadića, izgrizena voska, sa nešto crna praška (izmetine moljca) pomješano. U takovu slučaju ostrugati je dobro tu nečist sa dna košnice, pa pregledati saće. I pčele same ubijaju muljac, ali nemogu uvijek da dopru, osobito, ako ima puno muljaca, pak onda iznemogle odlete i ostave košnicu. Kad budete pregledavali saće, prokadijte najpre pčele sa malo gube ili sukna, pa ih odstranite od saća. Proti muljcu hoće se uztrajnosti.

B. Nova pitanja.

44. Ljetos naše vino vrlo je naklono da se nagne, osobito da oikne. Čitao sam negdje, da se sumporno-kisel-vapnom dađe vino uzdržati. Molim vas jel to istina, kako se rabi, i imali koje drugo sredstvo bolje od ovog?

D. M. u Z. (Primorje).

45. Kako bi se dala poboljšati magareća pasmina?

P. R. u V. Zadar).

46. Gusjenice mi pojedose sve zelje. Kako bi ih utamanio? Jedni smiešaju ujedno čadje i sumpora, pa tim posiplju napadnuto zelje od gusjenica; vele, da im je to koristilo. Neškodili ovo posipanje zelju? Bili ga drugi mogli rabiti?

P. R. u V. (Zadar).

47. Rad bi nabaviti par svinja dobre pasmine, za oplemenjivanje; gdje bi ih u Dalmaciji dobio i u koju cieniu? Čuo sam healiti krmad s Oliba, kakova je to pasmina?

P. R. u V. (Zadar).

48. Medj Trogirom i Kaštelim teče potok, koje zovu: „Slanac.“ Njegova je voda i zbilja slana. Molim od česa potiče ta slanost?

L. Trogir

49. Jeli dobro i savjetno konjim mjesto zobi davati kukuruz?

Z. — Knin.

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

SA TRGA

Trgovina vinom slijedi sve jednim tekom. Nema onih velikih prodaja ni kupnja, kao što biva po jematvi, ali se prodaje vavjek. Neka su mjesta gotovo bez vina. I u Trstu uzdrže se cienne prilično, dočim za Rieku i Senj nije išlo ljetos našeg vina toliko, koliko je to s drugih godina bivalo. U Poli prodalo se nekoliko ladja uz vrlo dobru cieniu. U Šibeniku mu je ciena 10-12 f. po hektolitru — u Zatonu 9—11 f. — u Vodican 10 1/2—11 1/2 f. po hektolitru. — U Silku 45. Zaklop za rubeninu. barila vina, a sad težko našlo bi se 5000 bar.) — U Smokvici (ima 600 bar.) po f. 10 1/2 do 12 f. hekt. — U Čari (ima 1200 bar.) po 9-80 do 11 f. hekt. — Budvi 10 do 12 f. hekt. — Kaštelam 12—13 f. — Bobovišću 9—10 1/2 f. — Bolu 11—14 1/4 f. (ima puno vina) — Nerežišću 9—10 fior. hekt. — Vinjerac 9 1/2—10 f.

Ulje po 20 1/2—25 t. barilo — Govedina 45—72 novč. kg. — Bravetina 32—50 — Janjetina 35—45 novč. kg. — Rujevina 4 1/2 do 8 f. 100 kg. — Buhačev cviet (zelen) 8—13 f. 100 kg. — Striš 28—70 f. 100 kg. — Loj 22 do 54 for. — Lovorikovo lišće 7—12 f. 100 kg. (traži se jako). — Sardele 9 1/2 do 11 for. bar. (od prvog mraka) — Katram 10—14 f. 100 kg. — Pšenica 9—10 f. M. C. — Ječam 7—10 f. M. C. — Zob 7-25—8 f. M. C. — Drva za gorivo prodaju se po 1-20 do 1-80 kar., a Luč po 1 1/2 do 3 f. 100 oka.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1883.

— Gosp. Franosović A. — Orebić — Borić O. S. — Tučepi — Poppvić G. — Crnjelovo — Franović I. v. — Šibenik — Šiminati B. P. — Vis — Smoljan S. kan. — Zader — Markela D. — Živogošće — Vlačić A. k. z. d. — Plomin — Čitanka — Murter.

— Gosp. Rašica Š. — Drniš — Mirno je do 31 lipnja 1884, jer učiteljem dajemo list za 2 fior.

— Gosp. Škvrčlj L. — Knin — Mirno do 31 travnja 1884.

— Gosp. — 6. — Pokrajina — Budite uvjereni, da se može praviti sapun i ako soda nije calcinirana. Onda je lušija slabija i slabiji sapun. Sa 5 kg. calcinirane sode, postupajuć kako je u Poučniku rečeno, može dođati čak 20 kg. murge. Dobit čete puno više sapuna, ali slohijeg.

— Gosp. Papi M. — Rieka — Molimo Vas javite nam, kojih brojeva nemate. Jer mi predajemo pošti redovito.

— Gosp. T. — Korčula — Da znate, kako je nama kao laćati se općih sredstva, al smo primorani. U drugim zemljama plaća se predbrojba unaprijed, kod nas čekna se čak godinu dana, moli se najljubdnije, pa ima žalibože nekih koji avemu ostaju gluhi. Troškovi uprave su voliki, a mi neštedimo ni truda, nit troška, da svim željam naših časta h predbrojnika udovoljimo. Svaki, kojemu na srdcu leži naš gospodarski napredak, dužan je podupirati nas.

— Gosp. Maroević J. M. — Pučišće — Naručeni „kako se pravi vino“, odpolali smo odmah.

Errata-Corrige.

U zadnjem broju, u drugoj „G. V.“ redak drugi, mjesto Franceski čitaj: Taljanski.

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o: blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad, na istu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba su, *Avstrijskoj* i *Ugarskoj* str. 8
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvratbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sledeći put 8 novč.
redak. *Čičak* računaj se 6 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavačelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputke itd. itd. upućuju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu čina
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Lipnja 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Lipnja 1883.

Poljodjelska učiona.

I.

Tu nedavno donio je „Objavitelj Dalmatinski“ viest, da je poljodjelska učiona na putu. Sudeć iz iste viesti, ta učiona teško da bude otvorena prije godine 1886 ili 1887, a možda i kasnije. Premda smo dakle još daleko, da poljodjelska učiona bude otvorena, ipak cijenimo vrijednim upozoriti odlučujuće čimbenike, na neke malenkosti, koje mogu odlučiti o životu i smrti učione, koja se ima tek ustanoviti.

Tri, su točke:

1. Kakova će biti ta učiona.
2. Koji će djelokrug zauzimati.
3. Komu će se povjeriti nadzor.

Izrazom poljodjelska učiona rečeno je toga mnogo, a nije označeno ništa točno. Poljodjelska učiona, reklo bi se učiona u kojoj će se učiti poljotehtno uz živinogostvo, šumarstvo, vinogradarstvo i uljarstvo sa i uz gospodarsko obrtništvo. Ako tako glasi osnova, onda uz dovoljan broj učiteljskih sila, zemljišta i sgrada, zavisi uspjeh učione od mjesta gdje će se podignuti.

Dalmacija po svojem podneblju i položaju, kao i po načinu gospodarenja daje se podijeliti na četiri diela.

1. Južna Dalmacija od Spiče do Pelješca.
2. Gornja Dalmacija, od Zadra do Neretve.
3. Sjeverna Dalmacija. Kotar Zadarski, Benkovački, Kuinski, Sinjski i Imotski.
4. Dalmatinsko otočje, sa Kaštelim i Splitom.

Svi ovi predjeli, premda imaju nešto obćega, imaju takodjer i osobina.

Južna Dalmacija najprikladnija je maslinarstvu, voćarstvu i gojitbi

mirisavog i trgovačkog bilja. Gornja Dalmacija vinogradarstvu i maslinarstvu i gojitbi korisnog šumskog grmlja. Sjeverna Dalmacija gojitbi žitarica i drugog gospodarskog bilja, uz livadarstvo i marvogojstvo.

Otočje najprikladnije je vinogradarstvu, maslinarstvu, voćarstvu, uz mirisavo i trgovačko bilje, te korisno šumsko grmlje. Tamo bi se najlaglje razvilo gospodarsko obrtništvo.

U kojem od ovih četirjuh odiela dala bi se podići učiona, da se u njoj i teoretički i praktički bude mogla svaka grana gospodarstva podučavati?.....

Teško je odgovoriti.

Tko bude imao da bira, neka na izbor bude veoma oprezan. Kad se ima trošiti, najbolje je trošiti u redu. Neimati obzira nit na ovu nit onu obćinu ili mjesto, niti se zavesti možda za tim, da će jedna ili druga obćina darovati zemljište, sgradu ili šta slična. Takova prištednja, mogla bi biti uzrokom, da se razspe učiona.

Podignuti je učionu, samo u onom mjestu u kojem se bude moglo izvesti najviše praktičnih radnja.

Podigne li se učiona u zagorju, tad primorje neima od nje nikakove koristi, a podigne li se opet u primorju, onda zagorje ima malo koristi. Nećemo reći, da se podignu dvije učione, jer pokrajina nije u stanju da troši toliko novca, ali da se potraži i odabere onakovo mjesto, gdje se budu mogle barem prilično izvadjeti sve one praktične vježbe, koje bitno zasjecaju u način gospodarenja jednog ili drugog od gori označenih odiela.

Bio je prije obćaj podizati ovakove učione, po selim, varošicam ili osamljenim, zabitnim mjestim. Ovog su se pravca držali iz prvine svi napredni narodi, uvjerenjem, da se tim svrha bolje postizava. No, iskustvo je baš protivno dokazalo; te danas svi napredniji narodi dižu takove učione u napućenijim, obrtnim mjestim, da uz stručovnu naobrazbu, steku učenici ono nešto svjetske naobrazbe, koja je potrebna, da čovjek bude čovjek.

PODLISTAK.

RUŽA.

Vrste ruža.

(Sledi vidi broj 11).

15. Rosa centifolia. — Rusa stolista. Puna je drača, dugih a tankih. Lišća je jagasta, pilasta i runjava, po 5 do 7 njih skupa, uvijek su na pol uvenuti. Cvieće je rumeno boje, puno, i ugodno mirisavo. Ima do 300 suvrstih sve jedna liepa od druge.

a) **Rosa centifolia mutabilis.** Okrugla je i puna biela cvieta, koji za cvatnje postane ružičast. Cvietno puplje je crvenkasto, a i skrajne latice cvieta su crvenkaste.

b) **Rosa centif. pomponia.** Čučava je rasta, i veoma malena. Obićno dolaze po dva cvieta na račvi, su 8 do 12 odjeljenja. Cvieće je ili biele ili ružičaste boje.

c) **Rosa centif. muscosa.** Držak i časka puni su sitna meka trnja i žljezda, tako da je liepiva. Puna je cvieta, a latice su unutra zavintne. Veoma je mirisava.

d) **Rosa centif. muscosa bifera.** Naliči puno prijašnjoj: samo što njezin cviet mienja boju; ima ih do 20 suvrstih. Sve su oblubljenje i goje se jako.

e) **Rosa centif. anemonoides.** Sasarska ruža, jer joj cviet naliči cvietu sasa: latice su veoma malene. Ima ih do 100 suvrstih.

16. Rosa Banksiae. Ova kineška vrst ruže izraste do 3 metra visoka. Zimzelena je lišća, a bez drača; lišće je dugoljasto, pilasto, a dolaze po 3 lista skupa. Cviet je biel ili žut i malen. Dolazi ih po više na jednoj kiti; ugodna je mirisa nalik onomu čaja. Ljubi toplo zaklonište, te ju valja preko zime čuvati u sobi, jer joj i mala studen hudi veoma.

17. Rosa carina. Naša divlja ruža, koja raste po gajevim i kupiništim. Jednostavna je i ružičasta cviet. Raste visoko, a služi kao podloga za navroanje plemenitih ruža.

18. Rosa berberidifolia. Ova Persianska ruža odlikuje se liepotom nje-

zina cvieta, koji je na izvanjskim laticam jasno žut, a u sredini tamno grimizan. Raste za 1½ metar visok, pun je drača, lišće je jednostavno i bez držka. Goji se jedino u toplim sobam (serra).

19. Rosa arvensis. Šumska ruža, kod nas raste svudi kao i divlja ruža, cvieta je jednostavna, biela ili ružičaste boje.

20. Rosa Alba. Jagasta je lišća, modro zelene boje, meko-runjava, dolazi po 6 do 7 listova na kiti. Uzraste 5 do 8 metara visoka; granje je gladko, pokrito trnjem, koje je nizdol zavintno. Kod nas ima puno ovih ruža. Cvieće je bielo, preljeva u rumeno, a vrlo mirisavo.

21. Rosa carolina. Ova amerikanska ruža ima granje crvenkasto, a lišće tamno zeleno, ozdol runjava, a pilato; nema trnja; cviet je jasno crven i mirisav.

22. Rosa alpina. Domovina joj je Švajcarska; raste do 6 metara visoka. Ima drača; cviet je crven, a list dvogubopilat. Lipovi su jezičasti.

23. Rosa lucida. Ova amerikanska ruža lašti se veoma; uzraste za 1½ metar; lišća je pilasta, laštećeg se. Cvate u kitice, jasno crvena cvieta. Goji se kao živica, jer dugo cvate, a ugodno miriši. Časka je puna sitnih drača, a isto tako držak od listova.

24. Rosa turbinata. Niemačka ruža, cvate lipnja i srpnja. Raste za 2 do 5 metara, jednostavna je cvieta, goji se ponajviše za turabe. Kod nas neuspjeva, jer nepodnaša žegu.

25. Rosa mycophylla. Kineška mala lista, cvate ljeti i jeseni. Necvate obilno, pojedini cviet je vrlo liep, pun, a jasno crvenkast. Lišće je maleno, jako pilasto, po 5 do 7 na kiti a i mladice su malene.

26. Rosa pimpinellifolia. Južno evropejska ruža, cvate lipnja bielozutnim ili crvenkastim cviećem. Uzraste za 3 metra, kratkih je mladica, a i gustih. Ima dosta duga trnja. Lišće je maleno, jajasto, jako pilasto po 7 do 9 skupa; tamno zelene je boje, a gladko.

27. Rosa moscata. Afrikanska ruža. Njezina je osobitnost da cvate u kite na kojima ima 100 cvietova. Cvate jeseni, biela cvieta. Ima malo drača, a te su ponajviše na držku i lapovim. Lišće je maleno, oštro, pilasto, po 7 do 9 komada na kiti.

28. Rosa parvifolia. Iz Amerike je, cvate od lipnja do kolovoza, malim, jasno crvenim cvietom. Na držki ima žljezda; lišće je mehko runjava, po 5-9 komada skupa. Mladice su gladke a tamno sure boje. (Sledi).

O UPORABI DROPA

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

(Sliedi. Vidi broj 11).

3. Rakija i vinsko ulje iz taložine.

Iz taložine vadi se rakija isto, kao iz dropa. U tu svrhu rabi se ili tekuća taložina ili iztiskana taložina. Iztiskanu taložinu, valja rabiti za rakiju, dok se je iztiskala, jer inače gubi na žestini. U njoj zaostane uvijek 1 do 4 po sto alkohola; a valja ju pred uporabom razmrviti, pa pomješati vodom. Rakija iz taložine je puno bolja i puno jačeg mirisa, od one iz dropa. Taložina, koja se rabi na proizvodjanje rakije mora da je sasvim zdrava.

Rakija iz taložine, peče se u istim kotlim u kojima peče se drop; ali je bolje peći ju na paru, nego na izravno djelovanje vatre.

Jeli bolja i korisnija, peći rakiju iz tekuće ili iz iztiskane taložine, to odlučuju mjestne okolnosti; ako se vino skupo prodaje onda je svakako korisnije, iztiskati taložinu.

Za vinsko ulje peče se taložina pomoću pare, u drvenim kotlim, a vinsko ulje dobiva se u istom stroju, kako se vidi na slici 12 iz broja 3. G. P. Kotao valja, da jami barem 2 hektolitara. Iz prvine je vinsko ulje crne boje, pa da se pročisti, prekapi se još jednom. Dal Piaz tvrdi da se taložina najbolje peče, ako se na 100 kg. taložine dobije 100 do 150 kg. vode uz $\frac{1}{2}$ kg. sumporove kiseline.

Iz 1250 kg. taložine dobije se $\frac{1}{2}$ kg. vinskog ulja, koje je vrijedno 80 do 100 forinti.

Radi njegove skupocine mnogi patvore vinsko ulje, pomiešaju ga naime sa čistom vinovicom. Nu pomoću maslinog ulja, dade se patvoreno vinsko ulje odmah razpoznati. Pomieša se malo čistog maslinovog ulja, sa vinskim uljem, pa se dobro izmučka; ako je vinsko ulje patvoreno, onda se do mala odiedi alkohol.

4. Taložina kao krma i đubar.

Mnogi običavaju davati taložinu marvi kao krmu. Dok se dade malo taložine još tako tako, ali u većoj mjeri hudi svakako, osobito onda, ako se daje taložina neotiskana ili otiskana, a ne razvodjena, jer žestota koja se nalazi u taložini ne prija marvi, uspava ju, a muzari presuše. Najmanje štetna jeste taložina, koja se pekla za rakiju. Pokvarenu taložinu najbolje je rabiti kao đubar. U 100 djelova iztiskane taložine ima 45 po sto suhih stvari, u njima je 1.4% dušika, 2.6% pepelike, i 0.26 fosforne kiseline.

Nu, ako je taložina zdrava, bolje nego za krmu i za đubar, dade se ona uporabiti za rakiju, vinsko ulje, frankfurtsko crno, na proizvodjanje plina, i vinskog kiselih soli.

5. Taložina kao gorivo i za frankfurtsko crno.

Taložina iztiskana, iz koje su se izvadile vinsko-kisele soli rabi se također na proizvodjanje gorećeg plina. Goreći plin pravi se isto onako, kao iz dropa. Frankfurtsko ili lozovo crno pravi se u dugim suhim zemljanim cjevima. Ove cjevi napune se taložinom, zatvore se dobro, pa otvori zamažu glinom. Cjevi metnu se u peć, pa onda loži iz tiha, sve dok se cjevi ne usjaju. U uru vremena stvar je gotova, onda se odstrani vatra, pa pričekaj da se cjevi sasvim ohlade. Iz hladnih cjevi izvadi se crno, pa priredjuje isto kao crno iz dropa.

Iz pepela od taložine vadi se pepelika, koja je tražena u trgovini.

6. Vinsko iz taložine.

Za vino rabi se zdrava friška taložina, isto kao što se za vino iz dropa rabi zdrav, svjež drop. Postupa se Petietovim sustavom. U taložini, imadu sve one sastojine, koje i u mastu, da se izuzme sećer i treslovina, a u gdje kojom slučaju i vinska kiselina.

Rabi se zdrava, meka voda, i trskovi slador. Na 1 hektolitar vode raztopi se 15 do 25 kg. sećera. Kolikoća sećera ovisi o žestini, koju hoćemo da nam ima buduće vino. Ovom hektolitru osladjene vode dade se 8 do 15 litara dobre taložine, uz 10 do 20 grama tanine ili izvadka od treslovine i 250 do 500 grama vinske kiseline. U ovoj smiesi uvede sa iz tiha vrienje, koje teče redovito, kao kod obična masta. Kad prevrije, onda izbistri se vino, koje se otoči od taložine, pa s njim dalje barata (postupa), kao da je vino iz masta.

U Francuzkoj pravi se puno vina iz taložine, a Ottavi i Carpené razširili su ovaj način dobrano i po Italiji. U drugim zemljama, kao n. p. kod nas pije se radije barsata ili kvasina, nego što čisto i zdravo vino iz taložine. U Francuzkoj pravi se vino iz taložine pridođatom suhva (iz-suhvana grozdja, nva passa, rosine).

Oni uzmu na hektolitar vode 22 do 25 kg. obična trgovačkog sećera, ali sasvim čista, uz 10 kg. zdrave taložine, pa čine da ovo prevrije.

Nuz to prirede 5 kg. suhva na sliedeći način. U zemljani lanac postave tu 5 kg. suhva, pa doliju 6 do 6 $\frac{1}{2}$ litara vode kišnice. Iz tiha na vatri ugriju sve do vrienja, onda počekaju da se ohladi, pa kad se je ohladilo, onda uliju sve u posudu, u kojoj je gorirečeno već prevrielo vino iz taložine. Ovo ostane skupa kakova 2 do 2 $\frac{1}{2}$ mjeseca, onda se natoči u čistu zdravu posudu i čuva za 5 ili 10 mjeseci. Stajanjem ovo vino uzrije i dobije vrlo ugodan tek i miris.

I Nessler (die Behandlung des Weines 1878), preporuča jedan način, koji je vrlo sličan onome, što smo gori naveli.

Glavna je stvar kod proizvodjanja vina iz taložine, da je taložina friška i zdrava. Čovjek može se uvjeriti o dobroti taložine na veoma jednostavan način. Uzme se u časi bistra i zdrava vina, pa mu se primješa malo taložine, pa onda izmučka i ostavi da u 2 ili 3 dana počine. Ako se taložina otaloži, a vino ostane bistro, to je onda znak da je taložina zdrava; u protivnom slučaju taložina nevalja. (Sliedi).

Paprica (coriandrum sativum).

Paprica je jedna od toliko mirisavih bilina kod nas vrlo malo poznata. Naše joj podneblje prija veoma, osobito dobro uspjeva na sunčanim toplim položajem. Nepodnosi ratlu zemlju, koja prelazi u pjeskulju; hoće joj se čvrsta zemlja n. p. ilovača. Zemlja mora da je dobro djubrena sa zdielim đubrom.

Paprica je jednogodišnja bilina, sije se primaličem, biva koncem mjeseca ožujka ili u travnju. Sjeme je veliko po prilici, kao zrno od papra, dvosupo, a klića vrlo sporo. Sije se u redove, red od reda 35 do 45 centimetara, a zrno od zrna u redu za isti razmak. Za hektar zemljišta hoće se 20 do 30 kilograma zrnja. Iz prvine raste vrlo sporo, te ju korov duši; stoga valja korov upljeviti, no kašnje diže se naglo i uzraste za 40 do 60 centimetara visine. Za rasta netreba velike njega; ako se

jedan ili dva puta izplievu korov, pa jedan put zagrne malko, to je sve što je potrebno.

Sjemenom dozrieva koncem srpnja ili u kolovozu; da je sjeme dozrielo pozna se, jer izumre stabaljka. Valja žeti nešto prije, nego što sasvim uzdrije, jer inače otpada sjeme. Sa hektara zemljišta požanje se za 15 do 30 hektolitara zrnja. Hektolitar zrnja teži 32 do 40 kg. Iz sjemena, pomoću drugih primjesa prave u Francuzkoj rakiju, inače daju rakiji tek i miris po koriandru time, da drža koriandrova zrnja u običnu dropulu ili u vinovicu. Rabi se također u ljekarstvu pa kao začim u umocim i pri prire-

djivanju mesa. U kuhinji igra koriander veliku ulogu. Rabe ga također, kad prave kobase, pa i u slasticama. U zelenom stanju smrdi mu lišće vrlo neugodno, taj neugodni vonj sjeća na stienice (čimovice), a ipak neki rabe to zeleno lišće, kao začim u čorbi. Zdrilo plod je vrlo ugodna mirisa i blago-milo razdraživa teka.

Kako rekosmo kod nas uspjeva izvrstno; imalo bi se barem gojiti toliko paprice po vrtovima da se zadovolji domaćoj potrebi, jer te duša boli, kad vidiš da ga iz Taljanske i Francuzke dovadjaju, pa za skupi novac prodavaju.

MEDIČ.

Čitajući u broju 9 novo pitanje: „Još lani napao mi nekakav medič (mušica) smokvu. Dok se pokaže pupolj napadne ga. Molim, kako da ga u-tamanim?“ J. B. S. u Š. — Brač.

Bio bih se okladio, da će ona sama rieč (mušica) tako izkriviti celo pitanje, da će gospodin urednik — ako mu baš nije poznato što se kod nas zove medičem — lasno krivo odgovoriti¹⁾. I bio bih dobio okladu. Mimogredce ću samo to reći — pa ću odmah na samo pitanje — da je najbolje bilo priložiti pitanju komad bolestna lista: taj bi list bio najezgrovitije, najnaravnije te najbolje razjašnjenje²⁾.

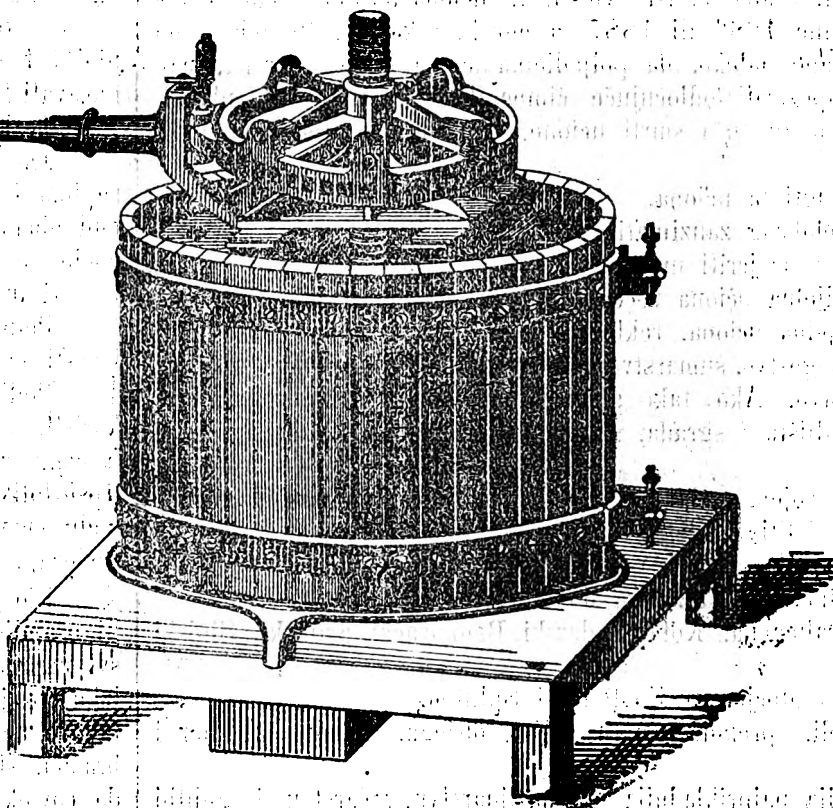
U Parčiću čitam: „medič — crittogama dell' uva“ (!), ali tko nezna da ta „crittogama dell' uva“ nije nego ono što mi nazivljemo „troha“ ili „lug“ (Oidium Tuckeri) te da „medič“ nije ono isto što i troha ili lug³⁾.

¹⁾ Onu rieč „mušica“ umetnulo je uredništvo. U koliko je nama poznato aphid zovu medič svudi; samo na otoku Hvaru i Visu zovu aphid mušica, te smo radi jasnoće umetnuli rieč mušica. cijenec, da i kod vas tako nazivlju.

²⁾ Da nam je uz pitanje dostavljen komad grančice napadnute, nebi se bila dogodila pogriješka. Dok smo razmotali vaš zavoj i vidili, odmah smo razumjeli šta vi tamo zovete medičem. U ostalom znajte da Cocus na Hvaru zovu guba, a u Šibeniku uš i smrad; dočim u Šibeniku, u Kninu, u Zadru, pa u Hrvatskoj i Vojvodini zovu medič kojumudrago vrst Aphid. Medič na bobu, medič na bujam, medič na vrbi, medič na kupusu; jedino ružin medič čuli smo zvali čor.

³⁾ Nije točno što Parčić navodja, no valjalo bi znati gdje je rieč sabrao. Ojdium Tuckeri zovu na drugim mjestim nedaća ili maća.

Slika 46. Tisk Rauschenbacherova sustava.



Niti je istina da „sve one uši što nam napadaju bilje, mi krstimo medič (Aphis)“.

Koliko god imade vrsti roda *Aphis* narod ih sve zove „ušenci“, ali sam se opet osvjedočio da zoologički govoreći, ta riječ ništa nevriedi, kao ni riječ „crv“, jer je ušjenak ili crv n. p. i *Dacus oleae*, kao što je crv i groždju škodljiva gusjenica lepirice *Tortrix uvana*⁵⁾ i t. d., dočim medič nije nego *Coccus ficus*, zareznik koji napada jedino smokvu⁶⁾.

Evo što u obće o rodu *Coccus* piše O. N. Thomé (Lehrbuch der Zoologie): „Mužki su krilati, prednja im krila velika, stražnja — kojih može i nebiti — kržljava. Podpuno se preobražuju. Ženske su bezkrile, ne preobražuju se ni najmanje, te stoje nepomično svojom sisaljkom zabođenom u stablo. Nesu jaja a iz njih razvijaju se ličinke, koje se hrane najprije sa sušedom se lješinom ženske što je položila jaja.“

O mediču piše G. Cappi (L'entomologia per tutti) sljedeće:

„Mužki su krilati ali se riedko kada vidjaju; ženske su bez krila, prilipe se uprav kao male čupkice (*Patella*) ili male ogrčice (*Trochus*), te sisaju sok iz lista, iz mlade kore, a napadaju i voće. Tamane se gnječe ih s krpom, strže grane i grančice te mažu ih jedkim tekućinama (liscive caustiche).“ Takova bi na p. bila obična lušija. Naši težaci da ozdrave smokvu od mediča najprije je okopaju pa je zagru lugom i, rekoše mi, dobrim uspjehom; nego je dakako naravno da će se još bolji uspjeh postići sljedeć, i Cappi-a i našega težaka⁷⁾.

A. O.

SVAŠTICE.

Jeli koristno pitati blago sa soli. Jest, veoma je koristno, osobito ako se urani starom ili slabom i patjenom krmom, jer marva uz sol laglje probavlja. Sol podupire izlučivanje probavnih sokova, a tim sam probav, te stoga marva neboluje sa hrdjava probava. Savjetuju pitati solju i onda kad se blago hrani krmom, uslijed koje oslabe probavila kao n. p. dropom, mekinjam. Blagu koje ti slabo jede, daj malo soli, a ono će ti odmah postat lakomo za hranom. Imaš da toviš, neka lude soli, utovit će se bolje i brže. I muzarim prija sol. Nevalja pak davati preveć soli; preslano je štetno kao i neslano. Konju podaj 12 grama na dan; govedu 10, ovci i svinji 2 grama na dan. Sol ili raztopi u vodi, kojom olvažiš sjeku, ili pak drži u staji grumen. Soli da blago liže kad ga volja.

Kako da ti voće brže uzdrije. Gdje kad ti dosadi načekat se voća, a gdje kad voće, koje bi rado da ti dugo traje je danput. Izkušalo da voće zamotano u hartiji brže uzdrije. Prvi pokušaji izveli su se na zimske jabuke; zamotane u hartiji uzdriale bi studena ili prosinca, dočim inače jedva jedvice veljače i ožujka. Tad se stalo kušati i drugo voće; breskve i praskve, malo čadje. Ako mravi napadaju ulišta, onda je napraviti kašu od čadje i ulja od konoplja, pa ovim namazati pukotine.

Željezni liepak ili kit pravi se na sljedeći način. Uzme se 20 grama salmiaka, 10 grama sumporna cvjeta, 160 gr. pohrdjalih željeznih pilotina. Ovo se sve dobro skupa izmieša, pa onda osuši i sahrani u staklenicu, koju se dobro začepi. Kad je do uporabe izvadi se ova smjesa iz staklenice, dade se za 20 djelova pohrdjalih željeznih pilotina, pa se napravi tiesto dolievanjem tekućine, koja sastoji iz $\frac{7}{8}$ vode i $\frac{1}{8}$ kvasine. Ovim liepkom pak liepi se što je potreba.

Izvadak ili sok od trešanja. Uzme se par kg. trešanja izvade se koštice pa iztiska sok; pričeka 12 sati da se otaloži, pa onda priredjuje. Drugi izvade pečke, izgnječe trešnje za koliko mogu, doliju malo vode, pa onda kuhaju sve skupa u zemljnom loncu; najzad dolije se i prociedi kroz čisto platno. Sad dolazi pravljenje izvadka. Na svaki kilogram ovakovog soka dodade se 375 do 500 grama sladora, u komadiće, pa se mješa, dok se u soku raztopi. Sad sokom na vatru, pa se tih kuha dok prestane pjeniti (pjeva odstrani se dok se napravi). Odstrani se od vatre,

⁵⁾ Ušenci = aphisi = medič; medič = uš = coccus. A i Niemci imadu *Schildläuse* = coccus; *Blutläuse* = Aphis; *Blutläuse* = *Schezaneura*; *wurzelläuse* = *phylloxera* itd.

⁶⁾ Gusjenicu od skovovača (*Tortrix uvana* ili *Conchylis ambigua*) zove narod grizica, jer žive na grozdu i poput crva vrti u zrnje i ugrizava ga. „Zavijača“ zove narod *Rhynchites betuleti*, jer ogrizavanjem uvije list, poput cigare, da u njemu snese jajesca.

⁷⁾ Bobov medič, koji je isti kao i trešnjevi medič (*aphis cerasi*) napada često smokvu, i u takovoj množini, da mu jedva odolji. Nismo nikad čuli za *Coccus ficus*. Glasoviti entomolog dr. Taschenberg tumači *Coccus vitis*, *C. persicae*, *C. conchaeformis*. Entomolog Torgioni-Tozzetti imenuje jedan *C. peri*, L. i *C. mali* Schruk, ali ne *C. ficus*. Mi smo vidjeli dosad kod nas *C. vitis* i *C. persicae*. Ovim zadajim vidjevali smo napadnute bajame. Sudeć po ovima što su na dostavljenoj nam mladici ovo je *C. persicae*, koji eto napada i smokvu.

⁸⁾ Evo što prof. dr. E. L. Taschenberg u svojem djelu „Schutz der Obstbäume“ itd, gegen feindliche Thiere“ navadja proti *Coccus*: 1. Gnječiti ih oštrom kečom. 2. Mazati vapnenim mliekom, od vapna vučno zagašena. 3. Natirati suknenom krpom, koja je namočena u riblju most. (Ovo preporučuje i Fickert). 4. Amerikanskim zamazom, koji sastoji iz Theera, lanenog ulja i vapna. 5. Ukropinu od duhana pomješanu gustom sapunjačom od crnog sapuna. 6. Pomješati polovicu govedje balege, sa polovicom gnjile ili ilovače, pa to pomoću ukropnine od peljena pretvoriti u žitku kašu, a toj keši primješati 30 grama terpentinskog ulja, pa onja tim zamazati napadnuto voće. Ova sredstva dadu se uporabiti u rano proljeće ili zimi, prije nego voćka protjera, jer na otistanu stablu ova radnja ostaje bezkorisna. Kad je stablo prolistalo, onda će koristiti, ako se izklastri na kratko. (Opazke Uredništva).

pa metne na žeravu, da još kuha dok se izbistri. Bistar sok odlije se u široku plitinu da ostine, a kad je studen lieva se u staklenice, koje valja dobro začepiti.

Što se radi sada?

Na polju. Po S. Anti red je žetvi; u primorju žanje se najpre ozimi ječam, onda se prolazi na druge ozimice; u zagorju žetva ozimica počima stopro početkom srpnja. Priredi guzve na privezivanje snoplja, naoštri kose i srpove ili pregledaj kosilo, pobrini se za dovoljan broj žetalača. Izčupaj lan, osusi ga, iztuci sjeme, moči ga odmah, onda suši, pa trljaj; vlakno izčisti, a pozderom na djubar. Nit od žitarica, nit od lana nepravi debelo snoplje, jer izim što je takovim snopljem teško raditi, lahko upali se u sredini. Zagruzi za prvi ili po drugi put kukuruz, ukopaj krumpir, zelje. Preori strnište i ako vlage ima zasij proso, jat sirak, jal kukuruz za krmu. Ako imaš rana ružić-krumpira od prve žetve, sadi ga po drugi put. Može se također zasijati nešto blitve. Prvom petnaestinom srpnja vadi rani krumpir. Plievi konoplje, okopaj duhan.

Na livadi, gdje si pokosio prvo sieno, natrpaj, ako možeš da ti doraste drugo. Gdje su pitne livade oko polovice srpnja, kosi za prvu otovu, da ti doraste drugo.

Na dubrištu polievaj djubar osokom; ako si korovom (travom) napravio mješanicu-djubar, prekovaj ga često da dobro pregnije.

U vinogradu. Za cvatnje neidi u vinograd, dok se otriebi grožđe, ako se bojiš nedaće, osumpori po drugi put. Zakopaj vinograd, odstrani druge sliepce, uštipni duge mladice, izkolči i priveži gdje je potreba. Lovi i ubijaj zavijače i skovovače.

U voćnjaku. Tamani jaja i gusjene gamadi. Sieci izboje iz korijena; a na pravilno voće izvedi lično klastrenje. Odstrani zavez na oplemenjenim mjestim. Izpliviti i izčistiti sjemenjake, privezati plemenike, da se vjetrom neprelome. Navracati na spavajuće oko. Sabirati voće, trešnje, višnje, praskve, smokve. Sakupljati koštice od trešnja i sijati ih.

U bašti. Pljeviti, okopavati, zalievati, loviti kupušnjake, gusjenice, puževe. Zasijati salate; pasulja bez niti i groška buštavca. Presaditi patrusimul, zasijati spinat. Sabirati uzdrielo sjeme. Pripraviti graste i zasijati cvjetaču i zimski kupus.

U šumi sjeći ljetno drveće, izvesti progodinu, odstraniti suhorinu, sakupiti i zasijati briestavo sjeme.

U staji neka je čisto, neka ima promahe, neka se peru jaslje barem dvaput na nedjelju. Neizlagaj blago sunčanoj žegi, a brini se za dosta zdrave i čiste vode. Tjeraj krmad na vodu, da se kupa, a i drugome blagu kupanje prija. Zelenom krmom nahranjeno blago drži daleko od vode, da se ne napije i ne nadme. Davaj marvi soli. Sad je zeman da skopiš janjad, telad i mlade pivece.

U kući. Čistiti hambare i spremišta, popravljati orudje, sušiti, priredjivati, sahraniti ljetinu.

U pčelnjaku. Rojenju je kraj; nedopustaj da se pčele roje drugom polovicom srpnja, to su slabi paroji, koji bi izumrli. Sad pčele rade i sakupljaju puno meda, ako je roj jak povećaj košnicu. Radilice koncem ovog mjeseca poubijaju trutove.

U podrumu neka nedolazi sunce, a neka je friško. Sad zna uzavriet vino, ako ćeš da ustaviš vrienje, a ti pretoči vino u osumporeni sud. Sad nije zeman, da se vino prenaša.

TUMAČENJE SLIKA GOSPODARSKOG POUČNIKA.

Tisk Rauschenbacherova sastava, kako ih gradi namjestništvo pri c. k. željeznici u Spljetu. Mi smo već lani u broju 4 prenijeli sliku Rauschenbacherova tiska, te je svaki spis suviše. Ovaj što namjestništvo gradi razlikuje se od onih, koji iz tvornica dolaze u tom, da ima mjesto željezne zdielice (ploče) drveni podstav. Drveni podstav odgovara bolje našim odnošajem, jer ga svak na kući može popraviti, dočim, ako se željezni razbije valja pisati tvornici, i imat stotinu drugih zanoveti. Visani pravili su primjetbe ovom tisku, da su otvori na lici preuzki, te da mast nemože da iztiče onako brzo, kako se to želi. Nismo imali prilike viditi one na Visu, ali pregledali smo one u tvornici u Splitu, i uvjericili smo se da je razmak isti, kao kod onih tiskova, koji dolaze iz tvornice. Namjestništvo daje ovakav tisk za 160 flor., dakle za 40 po sto jeftinije. Nije dan vinogradar nebi imao izgubiti ovu lijepu priliku da ga nabavi.

Lebelia erinus speciosa (Crystal Palace). Najobljeni cviet. Raste nizko busasto, kako se na našoj slici 47, strana 3 vidi. Cvjeta je modra, a lišća jasno zelena. Sije se jeseni u lonce i čuva se preko zime na zaklonjenom mjestu, da nepogine od zime. Sjeme je sitno, sitnije od onog od duhana, a ljubi vrlo prhu i pjeskovitu zemlju. Stane cvasti lipnja, pa sve do kasne jeseni. Više njih, jedna do druge uzgojene prave modri sag, da je divota gledati. — Ljubi topao položaj i



Slika 48. Engleški tisk za sok od voća.

Engleški tisk za sok od voća vidi se na slici 48, strana 3. Kod nas sve voće ili se pojedje friško ili se suši. Ukropine od voća, marmelade, izvadke i hladetina i malo tko pravi; koliko je tomu uzrokom s jedne strane neuka, s druge strane opet biva, da se neinadu sva ona sredstva pri ruci, koja su potrebna, da se te stvari izvedu. Iskreno valja priznat da ima i kod nas po gdjejoja gazdarica, koja zna voće liepo prirediti, premda neima sva sredstva pri ruci. Nu, takove gazdarice su riedke, vrlo riedke. Lisa ovakova tiska je od željezne mreže, a i podstav je od željeza. Od sredine podstava diže se loza, na koju ide vijak. Evo kako taj posao ide. Uzme se najprije široki pladanj, širi od podstava. Napuni se lisa voćem, metne se nadgor dno, pa se zavije vijak na lozu. Lievom rukom, kako što naša slika kaže, drži se podstav tiska, a desnom zavija se vijak o lozi i tim tiska se sok. Ovakav tisk prikladan je osobito za domaću porabu. Ima ih različite veličine, naime od 1 litra, od 5, od 10 do 20 litara, cijena im je surazmjerno $3\frac{1}{2}$, 7, $7\frac{1}{2}$ i 10 forinti.

Rotkvice. (Raphanus sativus minor). U ljetu kao začin najvolješe rotkvice. Sva su u veličini između lišnjaka (bojice) i oraha, sa bojom su ružičaste, crvene, tamno crvene, modre, žute, bijele itd. Dandanas ljube se male karmin-crvene rotkvice. Naša slika 49 na strani 4 predstavlja nam takova rotkvice, u trećini njihove naravske veličine; može si svak predstaviti kako su male. Rotkvice uspijevaju u svakoj zemlji, samo ako je prha i gnjoja; sjeme klica 3 ili 8 dana, a rotkvice dozrijevaju 4 ili 8 nedjelja; to zavisi od topline. Prvu sjetvu valja čuvati od ptica, da neizolaju sjeme, a za rasta hoće se puno vlage te ih valja danomice zalijevati. Siju se od veljače do listopada. Prvu sjetvu valja izvesti na zaklonjenom mjestu. Gg. Wolfner i Weiss iz Beča prodavaju 1 kg. sjemena od ove vrste po 3 forinta.

Gospodarske Vesti.

Vesti, koje nam stižu iz pokrajine o stanju usjeva, vrlo su povoljne. Na nekim mjestim ozimi ječam počeo se, i bilo je obilježja. Na Korčuli, na Hvaru, na Braču, na Visu, na Pelješcu, te u Splitu, Kaštelim, Omišu i Šibeniku vinogradi stoje izvrstno; izgled je dobroj ljetini.

Iz ovogodišnjeg izvješća o šumarstvu razabire se, da se je ljetos šumarstvom koraknulo naprijed. Šumarstvo kod obična poduprlo se je ljetos sa flor. 16,521 novč. 27. Gosp. Zikmundawsky marljivo brine se da unaprijedi naše šumarstvo. Naprijed!

Radi ospica, koje su se pojavile u našim ovčari, naredila je Bosanska zemaljska vlada, da se u Bosni mogu tjerati ovce na pašu jedino preko Radine Bukve i Kule na Prulohu za Kotar Livno i Glamoč, a preko Vinice za Kotar Županjac. Nesmje nitko uvesti ovce, a da se neprijavi političkoj vlasti gorirečenih kotara. Blago pregledat će jedan živinar i jedan politički činovnik, a mora im se unaprijed platiti pristojba za komisiju.

Ova će komisija pregledati ove s obzirom na njihovo zdravlje i izdati prijedloge o porijeklu. Komisija će iskano dozvoljenje tjerivanja samo onda izdati, ako pronađe da su životinje zdrave i da o zdravlju neima sumnje, dalje ako se broj gonjenih ovaca slaže sa onim u gorirečenoj svjedočbi, za koju je rok valjanosti na 10 dana utvrdjen, na posliedku ako ove marvinske putnice daju treditviti potvrdu da dotične ovce potiču iz nezaraženog prediela i da su do medje samo kroz takve prediele prošle, u kojima neima ni jedne od kuge bolesne ovce. Dozvola tjeranja će se označiti na samoj popratnici pod oznakom puta.

Tko prekrši naredbu kaznit će se ili 400 for. globe ili na 3 mjeseca zatvora. Bojimo se da ljetos neće nit jedna naša ovca na pašu u Bosnu.

Iz Lečevice 24. svibnja. Zadnje kiše koristovale veoma usjevima, osobito žitijam i kukuruzim, kukuruzi su malne svi okupani. U nekim mjestim našeg zagorja uz kišu bijaše i tuče, al bez štete. I snijega je dne 21. u jutro na nekim planinama osvanulo.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

43. Kad se zimi u velikim kamenicam smrzne ulje, kako ga je najsgodnije rastopiti i nazvedriti? X. — Pokrajina.
Dobar gospodar nedopusti nikad da mu se smrzne ulje, jer kad je stuzeno, on loži u svojoj konobi peć. Starzato ulje rastopit će se povećanjem topline, a kad je sasvim rastopljeno, onda je bistro. Peći lože se iz tiha, da se naglo nemienja topline. Peći priredjene su tako, da nedime, pa i ako se loži u konobi. Rad pristede peći, lože se sa maslinovim dropom (košticam).

44. Ljetos naše vino vrlo je naklono da se nagne, osobito da cikne. Čitao sam nekdje, da se sumporno-kiselu vapnom daje vino uzdevati. Molim nas jel to istina, kako se radi, i imali koje drugo sredstvo bolje od ovog? D. M. u Z. (Primorje).

Ne samo kod nas, ali radi velikih jesenskih povodnja sva naša lietožnja vina sklona su da se nagnu. Istina je da se sumporno-kiselu vapnom daje vino uzdevati, a mi smo još u lanjskom „Poučniku“ broj 2 i 3 naveli, da se sumporno-kiselu vapno radi u mjeri od 5 do 14 grama po hektolitr, a da djeluje za 15 do 30 dana. Nu, sumporno-kiselu vapno, koje se radi u tinu mora, da je sasvim čisto, pa i kad je sasvim čisto, rastopi se u vinu malo njegova vapna, koje, kako će te iz članka o izražavanju vina čitati, nije zdravlju štetno, al ipak nedolazi u naravsko vino. Zaprimit ćete da vam se vino nagne, ako ga pomno baratate, biva ako ga čuvate u čiste, zdrave, osumporene bačve, ako bačve držite pune, al i ako u onom prostoru, što vam ostaje u bačvi nad vinom svako 14 dana izgovite malo sumpora ili malo žeste (alcohol), ako u vrijeme pretožbe, ako sam topline u konobi ne bude naglo mienjala i uz slična malena sredstva, koja su potrebna, da se vino uzdrži zdravo. Mi smo čvrsto uvjereni, da najbolje čini, tko rano vino proda, i tim rieši se zanoveti, jer ljetožnja vina velika su briga.

45. Kako bi se dala poboljšati magareća pasmina?

P. R. u V. (Zadar).

Magareća pasmina dala bi se poboljšati stranom križajuću sa boljom magarećom pasminom a stranom boljim njegovanjem. Nikome nije sridjeno gore što magaricu; najgora hrana, a često i manjkava; pa kad neizmogao nemože dalje udri blčevati ga, da se pod bubocim makne. Sami mu često žulja, ili se tovari više no što može nosit, a to sve upliva na njegovu nježnost. Da se magaricu njegovu barem onako, kako se danas nageg njegovu, puno bi bolje izgledali; nećemo reći probirati im hranu, al davati im malo bolje hrane. U pradu, kojim se ponajviše hrane magarci, nema hranivosti. Čuvati ih preko zime u bolje zaklonjenim stajam, kad kad proćeljati ih i proprati ih, a ako gdje samar našulja liečiti ranu, da zaraste što prije, a da nenalita tamo na stotine svakovrstne gamadi. Pariti naše ugate (kele) sa boljom magarećom pasminom n. p. puljižkom, a za parenja odabirati najsavrsnije ugate. Njevovati za bredjosti, njego-

vati pulad, nastaviti križanje za dva ili tri generacije, a ono bi se miga-rad ne samo poboljšala, ali preobrazila. Iskustvo je dokazalo, da sve zavisi od njege.

46. Gusjenice mi pojedose sve zelje. Kako bi ih utamario? Jedni smiešaju ujedno čadje i sumpora, pa tim posiplju napadnuto zelje od gusjenica; vele, da im je to koristilo. Neskodili ovo posipanje zelju? Bili ga drugi mogli rabiti? P. R. u V. (Zadar).

Nismo dosad čuli za to sredstvo, ter nemožemo niti da se izrazimo o njemu. Svakako je sredstvo nečisto i dosadno; nečisto u toliko u koliko čadje izmaže list. A mislimo da nije stvari ni uporabivo, jer se gusjenice drže obično pod listom, dočim tamo nemože da se posiplje. Kod nas brsti kupus sesnaestonoga gusjenica leptira kupušnjaka (Pierris brassicae). To je onaj bijeli leptir, koji se vidi obiljavati oko krstašica po vrtovima od svibnja pa sve do rujna i još kasnije. Mi smo uvjereni, da jedino sjegurno sredstvo, proti kupušnjaku i njegovoj gusjenici jeste: a) loviti kupusom hvatale purice i ubijati ih; b) razidju gusjene. Neki drugi preporučuju razbacati medj kupusom malo pozdera (lišca ili pagliuzza di lino), i da se smradnom pozderom gusjenice razidju. Kušajte, šta vam se bulje vidi, nu onu smjesu čadje i sumpora nesavjetujte.



47. Rad bi nabaviti par svinja dobre pasmine, za oplemenjivanje, gdje bi ih u Dalmaciji dobio i uz koju cijenu? Čuo sam govoriti o Olibi, kakova je to pasmina? P. R. u V. (Zadar).

U Dalmaciji uvedeno je na poboljšanje svinjske pasmine engleskih Suffolks svinja. Ta pasmina uspjela je dobro, a odgovorila je još bolje. Znamo da se gojila čista na Smilčiću, a znamo takodjer da se goji stranom križana na Olibu i na Silbi. Cijenu nemožemo vam reći, jer ju neznamo, a od tamo nije se na pitanje nitko odazvao; ako imate kojeg prijatelja ili znanca pišite mu, inače poslat ćemo vam mi nekoliko adresa za gorirečena mjesta.

48. Medj Trogirom i Kaštelim teče potok, koji zovu: „Slanac.“ Njegova je voda i zbilja slana. Molim od česa potiče ta slanost? L. Trogr.

Na ovakovo pitanje nemože se točno odgovoriti. 1. Valjalo bi znati, jeli položaj „Slanca“ viši ili niži od mora. 2. Imali korito „Slanca“ kakovo podzemno obćilo sa morem. 3. Jeli voda u „Slancu“ od izvora do iztoka jednako slana, i istoga teka. Ako je „Slanac“ viši od mora, ako korito ne obći s morem, i ako je voda svud isto slana, onda je znak, da voda Slanca teče kroz kakav sloj soli, i tim da se oslani. No, valjalo bi opet znati kakova je to sol i t. d. Posaljite nam par litara vode iz Slanca, da ju dadeimo analizirati.

B. Nova pitanja.

50. Mogu na daščani krov napraviti nov sloj od cementa? Bili takav krov bio nepropuštan i dugotrajan? A. T. u S. — Livno.

51. Nastojao sam toliko put, da uzgojim mrkvu, nu nisam uspio, nekakav mali crno-žuti kukac nalitao mi kraj nje. Što mi je učinilo? X. u K. — Dubrovnik.

52. Koja stabla daju najviše siene? Rad bi ih posaditi pred kućom. Kada da ih presađim, i kako da pri tom postupam? S. — Promina.

53. Kako se pravi pekmez (conserva) od razna voća, da vode ostane čisto, i da imade boju zelenkastu, kao onaj što se obćajno o Božiću i Uskrsu nabavlja? S. — Promina.

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1883.

— Ružević J. — Jelsa — Benigar A. Z. — S. Nedjelja.

— Gosp. Antulović N. tež. — S. Martin. — Mirno do konca svibnja 1883.

— Gosp. Ružević Z. — Pošaljite ono slobodno. Srdčan odgovor.

— Gosp. T. D. u S. — Hvala vam; osvetile se na nas do prve prilike. Živiti!

— Gosp. X. — kraj Tiesna. — Utrpíte se; kad nema savjesti, lahko je pobiti svaki zločin; radite uztrajno, mirno, duševno, pu se nebojte; u lizi i potvrdi su kratke noge; one padaju pred nepobitnim djenticam; a ostaje osramoćen tko je htio da osramoti.

— Gosp. N. — Knin. — 500 grama „Reane lux“ stoji 6 flor., al sad je kasno

— Gosp. Lešić K. m. — Lastovo. — Mirno do 31. svibnja 1883. Broj 11. pošlali smo, ostalo redovito.

— Gosp. Popović T. — Erceg Novi. — God. 1882. brojeva od 1. g. opustali smo. Srdčan pozdrav.

— Gosp. Vuletić P. — Sinj. — Mirno do 31. svibnja 1883.

— Gosp. Vuletić S. — Makarska. Primili smo, mirno je.

— M. P. O. S. B. — Tuzepi. — Javljen je a „O. D.“ broj 11. „Kako se pravi vino“ odposlali smo odmah. Živiti!

Errata-Corrige.

U odgovoru na pitanje 42 iz broja 11 „G. P.“ mjesto *muljae*, daj *moljae*.

Onu gospodu, koja nisu smirila predbrojbu, molimo liepo, da ju smire. Mi molimo, mi poslušamo svakoga i svakomu smo pri ruci; deder, uslišajte i nas, potreba nam je!

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Cliché računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavaatelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upravništvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danâ
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Srpnja 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Srpnja 1883.

Poljodjelska učiona.

II.

PANAS nam je da razvijemo drugu točku, naime, koji će djelokrug zauzimati ta učiona.

Vidimo, najprije kakovih poljodjelnih učiona ima u tudjem naprednom svijetu.

1. Visoke poljodjelne učione i akademije. Tu se uzgajaju oni, koji su navršili dobrim uspjehom jednu srednju učionu ili u obćem gospodarstvu, da budu uzmogli rukovoditi i popravljati veća gospodarstva ili tvornice, ili pak da se usposobe učiteljem za jednu od gospodarskih grana.

2. Više gospodarske učione. Ove odgovaraju višim srednjim učionam. Od redovitih traži se kao predznanje dolnja gimnazija ili realka, ili pak 6 godina gimnazije ili realke uz jednu ili 2 godine vježbe. Svrha je da se u 2 ili 3 godine učenici teoretički i praktički izobraže eda budu mogli gospodariti na osrednjim imanjim.

3. Ratarnice. Niže gospodarske učione, odgovaraju nižim gimnazijam. Predznanje od učenika: da je navršio pučku učionu, te da ima 14 ili 16 godina. Svrha ratarnice je, da odgoji u 2 ili 3 godine valjanih poljodjelaca, koji će sami obradivati svoja polja, i priredjivati svoje plodine.

4. Vinarsko-voćarske učione. Ima ih nižih i viših. Uče se učenici obradivanju loze, voća i manipuliranju vina.

5. Napokom razne obrtne učione u kojima uče se razni obrti.

Kakove će vrsti biti naša buduća poljodjelska učiona?

Različita su o tom mnijenja. Neki tvrde, da će biti vrst ratarnice sa jednim učiteljem-ravnateljem, i su dva pomoćna učitelja. Drugi tvrde, da će biti nekakova viša učiona, u kojoj će se odgajati učitelji i vrtlari za ratarske tečaje.

Koja će od ovih dvaju struja prevladati?

Tko ima, da odluči ili bolje da izradi osnovu, neka bude vrlo oprezan; previsoka učiona, mogla bi zlo odgovoriti, kao i prenizka. Učiona u kojoj bi se samo poljotežtvo učilo, neodgovara potrebam naše pokrajine.

Neka na toj učioni uz poljotežtvo, uzgoj gospodarskog bilja i marvogojstvo bude inalo prvo mjesto vinogradarstvo i voćarstvo. Neka se bude inalo osobita obzira na domaći obrt i kućanstvo, da se bude moglo na kući priredjivati naše sirovine.

PODLISTAK.

RUŽA.

O gojenju ruže.

(Slijedi vidi broj 12).

Od položaja zemljišta i od njegove naravi zavisi uspjeh ruže. Otvoreni položaj, gdje je vječne promahe, prija najbolje ružam čvrste naravi. Za nježnije, finije ruže, hoće se zaklonište prama sjeveru, sjevero-zapadu ili sjevero-istoku, napram tomu, kako vlada studeni vjetar. Ruža ljubi samoću, netrpi drugog drveća u blizini, osobito ne tako blizu, da joj priče razprostranjivati žile.

Najmilije i najbolje prija naravi ruže položaj, u kojem ju sunce grije od jutra do poldana. Sasvim sunčan položaj, t. j. gdje sunce vazdan grije neprija joj, kao niti popoldnevni položaj. Netrpi zasjene od drugih stabala.

Ljubi rahlu duboku ilovaču, koja prelazi u lapornjaču; uspijeva također vrlo dobro na kremenjačam, na vapnenim pjeskuljam, nu ovakvim zemljam valja primješati malo gnjila i dosta mješanca djubra.

Presuhu zemlju netrpi, al još manje prevlažnu. Na suhoj zemlji premda žive, ipak niti piri, niti viri, dočim na prevlažnoj pregriju joj žile i pogine.

Kad se sadi ruža u nov položaj, valja rano u jeseni izkopati jamu. Jama neka je barem 1/2 metra u promjeru, a do 60 centimetara duboka. Preko zime ostane jama otvorena, a u proljeću podjubi se obilno sa raztrošenim mješancem, zaspe jama, pa onda zasadi ruža.

Tih velikih prostranih posjeda mi nemamo, nećemo nikad niti imati velikih uredjenih imanja, to neodgovara našoj naravi, nije nam dakle niti potreba učione, u kojim bi se visoko izobrazivali.

Naš posjed je u obće malen i vrlo parceliran, nama se hoće učione, koja će naučiti ljude, da iz tog malog puno iztuku, da budu znali svaku stvar i zapovjediti i sami izraditi.

Za ratarske ili druge strukovne tečaje nismo još svudi došli. Čekati je prije da si pučka izobrazba prokri malo puta, i da malo razgali tmine.

Neka nam učiona nebude davala visokonosi Dandi, ali niti neotesanih prostaka.

Uz strukovnu izobrazbu neka bude i čovječke. A ovo sve zavisi od toga, kako će biti ustrojena učiona.

Prije neg što bude ustrojena, ona mora da ima ugleda.

Preziranje učitelja, izvrgnivanje ruglu učenika, bagateliziranje svega, to sve podkapa nove podhvate; a to sve valja unaprijed zapriečiti.

Mi nemamo još gospodarskog elementa, koji da podupre učionu, mi tog moramo da stvorimo, a kako je to teško u zemlji, gdje se računa dobrostanje čovjeka od toga, koliko plaće poteže mjesečno?!

Blažena Holandija!

O iztraživanju vina.

(Nastavak vidi Br. 11 „G. P.“)

Kako da se pronadje fuksin u vinu. Pošto je fuksin otrovan, to je pronalaz fuksina u vinu od osobite važnosti. Nasvu sreću mi posjedujemo sredstva, kojimi možemo fuksin u vinu (ako ga u ovom ima i u najmanjoj množini), pozitivnom sjegurnošću pronaći. Isto se žalibože nemože reći o pronalazu drugih navedenih mastila. Vrlo je teško, u nekih slučajevih, dapače skroz nemoguće, utvrditi, da je vino poimence, sa ovim ili onim od navedenih mastila obojadjano.

Kod iztraživanja na fuksin mogu se pronaći također orseille i persio, koja mastila proizvadjaju iz nekih vrstih lišaja. Da pronadjemo fuksin, možemo postupati po naputku od Romei-a Fallières-Rittera ili Königa.

Postupak po Romei-u. Vino pomješa se sa suviškom olovne kvasine (vodena raztopina osnovnog olovnog acetata), zatim prilije se nešto amynog alkohola, dobro stresse, te na miru ostavi. Nakon malo vremena dignese amyni alkohol na površinu te tekućine, jer je laglji od nje i bojadjisan je crveno, ako je u vinu bilo fuksina.

Ruža po svojoj naravi neljubi puno djubra na svojim žilam, neka djubar bude pomješan zemljom, i neka se često a pomalo djubri. Prija osobito ruži, ako se u ljetu jedan ili dvaput zalije sa razvodjenom i razblaženom osokom.

Nu, jer narav raznih ruža nije sasvim jednaka, navesti ćemo po hrpinam, onako kako ljube zemlju i položaj.

Thee i Noisette ruže ljube topao i zaklonjen položaj, pitnu, prhu zemlju, koja da je radje suha nego vlažna.

Pimpinelle i multiflore ljube topao položaj, čvrstu zemlju, a dosta vlage. Najbolje uspijevaju uza zid.

Centifolie i sempervirens uspijevaju u svakom položaju i pod svakim uvjetom. Ali se razumjeva, da čim im bude ugodnije, da će tim bolje uspijevati.

Naši odnošaji zahtjevaju, da ružu jeseni presadimo; jedino u zagorju bit će bolje presaditi ruže u proljeće, ali i to mora biti jako rano. Kad se presadjuje ruža valja joj odrezati do zdrava sve oskvrnuto ili pregnjilo žilje, ostaniti sve vrieži, pokratiti pomnjom žile, a surazmjerno žilam i jakosti ruže pokratiti je granje. Gusto granje proriedi se tim, da se neke mladice sasvim odstrane, preostalo klastri se na 3 ili 6 okâ. Kad zasadiš ružu pazi da neostanu žile bez zemlje. Zasutu jamu pogazi nogam, pa napravi oko ružice jamicu, da voda dotiče, nu gledaj, da ti je ruža malko dublje posadjena, no što je prije bila, jer kad se zemlja slegne, onda će ti ostat uprav onako u zemlji zasadjena kako je prije bila, na staru mjestu.

Tko prima korenjake od ruže iz daleka neka bude vrlo oprezan; zakopati mu ih je najpre za par danâ u vlažnoj zemlji, pa onda zasaditi na opredjeljeno im mjesto, jer bi inače posahli. Zasadjene šibice prime se puno laglje, ako se prignu k zemlji.

Nu, kod ovog postupka i amylni alkohol obojadisati će se crveno, ako je u vinu bilo orseille ili persio. Da saznamo, koje je od ovih ma-
bilo u vinu, treba dalje postupati ovako. Crveno obojadisani amylni
al, koji na toj tekućini pliva ozgor, odlije se u pokusnu staklenu
čicu (epruvetu), pa polovica prelije u druge staklenice. Jednoj se po-
lovici dolije nešto solne kiseline (acidum muriaticum); ako je bilo fuksina
u vinu, to izčezne crvena boja, dočim ona ostaje nepromijenjena ako po-
tiče od orseille ili persio. Drugoj polovici amylnog alkohola dolijemo ne-
što amonijaka; crvena boja fuksina izčezne, dočim će crvena boja persio
i orseille postati tamno-crveno-ljubičasta.

Postupak po Königu. Od prilike 50 k.c.m vina pomješa se sa suviškom amonijaka. U tu se smjesu metne nešto bjele vune (05 gr.), te kuha tako dugo, dok alkohol i amonijak neizhlape. Vuna se zatim izvadi, vođom pomnivo izpere, te u staklenoj cjevčici ugrije sa slabom kalijevom (pelikovom) lukšijom. Nakon toga dolijemo tekućini nešto alkohola i etira, dobro izmućkamo etir, koji se je na površini sakupio, odlijemo u drugu



qjevčicu pa kapnemo u nje nešto kvasinovine. Ako je bilo fuksina, onda etir crveno obojadiše. Po jednomu od navedenih postupaka možemo fuksin u vinu pozitivnom sjegurnošću pronaći. Spomenuti je jošter, da se fuksin vremenom sâm izlučuje iz vina sa taložinom (droždjam), dočim u vinu preostane samo neznatna množina fuksina. Treba dakle uvijek i talog, koji se je iz vina na dno bačve slegao, na fuksin iztražiti.

1. Po Erdmanu može se naravno crveno vino po sliedetih znakovih razlikovati od umjetno bojadisanog.

a) Pipelom pretoči se amylni alkohol u epruvetu*), pomješa se istim obujmom vode, te doiju 2 kapi amonijaka. Amylni alkohol izgubi boju, a tekućina izpod njega je najpre svjetlo-zelena; poslje je surozelena:

Ovako mora da se vlada svako naravno crveno vino, ako se pojavi kod tog postupka kakav drugačiji pojav onda takovo vino nije naravno.

^{*)} Epruveta je staklena, dole zatvorena cjevčica, koja služi kod mnogih kemijskih pokusa.

3. Iz naravno-crvenog vina ostavi olovna kvasina: *sivkasto-modri talog*; ako talog cjedenjem od tekućine odstranimo, onda je procjeditina *bez boje*. Ako je u vinu bilo fuksina, onda dobijemo crvenu procjeditinu.

5. Carpenè preporučuje sliedeći pokus:

6. Naravno vino nemjenja boje, ako mu pridodamo raztopinu od 7 gr. aluma ili kocolja i 10 gr. natrijevog acetata u 100 k.cm vode. (Nessler).

8. *Po Duprèu* metne se u vino kocka od *galerte* (načinjene iz 5 gr. gelatine i 100 k.cm vode); te pusti u njemu 1 do-2 dana. Ako je vino bilo naravno, to je kocka samo na površini bojadisana. U protivnom slučaju prodre boja cjelu kocku.

Napokon mi je spomenuti, da se i biela vina umjetno bojadišu. Ima u trgovini mastilo nazvano *Moselgrün*, koje se u tu svrhu rabi. Ovo se sastoji iz anilinove boje *Jodgrün* i prženoga sladora. Ovo umjetno mastilo možemo upoznati, ako vinu pridodamo nešto pikrinove kiseline, pa na vodenog kupelji do suha izparimo. Mastilo izluči se u obliku zelenog zrnja. (Sliedi).

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

7. Vinsko kisle soli iz taložine.

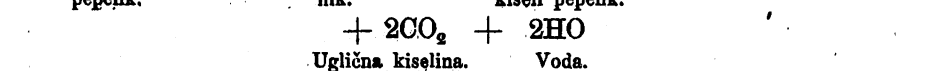
Najjeftinije dobiva se striš, ako se vadi iz taložine, koja je prokuhana radi rakiije i vinskog ulja.

Iz tekuće (kašaste) taložine dobije se 5 do 8½ po sto srijsa, dučim iz ugrudvane 15 do 25 po stc.

Kako se pravi iz taložine, vinsko-kisel vapno:

$$2\text{C}_8\text{H}_{10}\text{KO}_2 + 2\text{CCaO}_3 = \text{C}_8\text{H}_4\text{K}_2\text{O}_{12} + \text{C}_8\text{H}_4\text{Ca}_2\text{O}_{12}$$

Kiselno vinsko-kiseli Uglično-kiseli vap- Neutralni vinsko- Vinsko-kiseli vapnik.
 pepelik. nik. kiseli pepelik.



Pretyvorba neutralne vinsko-kisele pepelike:

$$\text{C}_8\text{H}_4\text{K}_2\text{O}_{12} + 2\text{SCaO}_4 = \text{C}_8\text{H}_4\text{Ca}_2\text{O}_{12} + 2\text{SKO}_4$$

Neutralni vinsko ki- Sumporno kiseli Vinsko-kiseli Sumporno-kiseli
seli pepelik. vavnik. vavnik. pepelik.

Iz navedenog razabire se, da 100 djelova kisela vinsko-kisela pepelika, sa 26.6 djelova ugljeno kisela vapnika, daje 60.1 dio neutralnog vinsko-kisela pepelika, a ovaj zahtijeva 30.2 dijela čista sumporno-kisela vapnika ili 45.8 djelova krede, da sa 52.2 dijela sumporno-kiselog hidrata raztvoren, daje 79.9 djelova vinske kiseline.

Skoro uvijek idu izgubljene pepelikove soli, koje su raztopljene, nu i one mogu se dobiti izparivanjem tekućine. Dandanašnji preporuča se toliko načina, po kojima mogu se ove pepelikove soli upotrebiti, nu najbolje je mješati ih gnojnicom pa škropiti s njima djubar.

Kad bi se koji izučeni kemičar odlučio napraviti tvornicu u ovu svrhu, ova bi se radnja na veliko izplaćala, jer niti jedna zemlja nema toliko sirovina za ovu svrhu kako što naša, a ipak vidimo da ih taložina pregnjuje ili se nosi u Trst ili na Bieku i ondje prodaje u cianu, koju hoće ondješnji tvorničari. (Shiedi).

Gliste u cvjetnih loncih veoma su dosadne gojiteljem cvieća, niti znadu za praktično sredstvo kojim da jih se riješe, jer gliste žive uvijek u zemlji. Ako su gliste velike, onda dosta je natjerati jih na površinu zemlje pa poloviti jih i poubijati. Gliste natjera se na površinu zemlje ako se struži komadićkom stakla ili gvozda o lonac. Nu, ima i drugo sredstvo, biva, da se začepi luknja na dnu lonca, pa nalije lonac vodom u kojoj je rastopljena vapna. Ova voda ostane u loncu 3 ili 4 ure, onda se otvori luknja sa odošci; a potraži li se u zemlji nadju se gliste mrtve. *Za orchideae* i paprat nije ovo sredstvo, jer im požuti lišće.

Jesu li vlažni zidovi na kojih raste bršljan? Ovo se pitanje od davna razpravljalo, i bilo je uzrokom, da mnogi nisu sadili bršljan do zida, da

im ne bude zid vlažan. E. Hodbey bavio se na dugo ovim pitanjem; napravio je svakovrstnih pokusa, te je došao do zaključka, da zid, na suhu sagradjen, pa da je sav obrasao bršljanom ostaje suh; dočim zid sagradjen na vlažnu mjestu, te vlažan, biva bršljanom vlažniji.

Kava iz suncokreta ili suncanice. U novije vrieme postaje kava sve skuplja i redja, te nastoje ljudi da si kavu čim drugim zamjene. Ponajviše zamjenjivala se je dosad kava sa cikorijom. Nu cikorija, dobra za Niemoe, za naš okus nevalja. Onda se preporučivalo kavicu, i ona rek bi, da dobro odgovara, nu iz pokušaja u zadnje vrieme izvedenih, zrnje od suncokreta, poprženo, i prokuhano daje kavi vrlo naličnu tekućinu. Najtočnija je kava u sljedećem razmjeru. Portorico kave 9 dielova, a suncokreta 3 diela, sve poprženo i prokuhano u 200 djelova vode.

Da ti osušeno bilje zadrži zelenu boju. Mnogi sakupljaju bilje rad nauke, a mnogi jer im je mило uzčuvati list, grandicu ili cviet. Nu, svakomu je žao, kad osušeno bilje izgubi zelenilo, jer onda nema efekta. Da se i kod suhog bilja uzdrži zelena boja, savjetuju izkusni ljudi, da se umoče dok su zeleni u raztopinu od solicilne kiseline i vinovice, pa kašnje tiskaju i suše u bugači papir. Na 2 grana salicilne kiseline idu 3 unce vinovice.

NAŠI DOPISI.

Dicmo Donje, 27 lipnja. Kaže se, da je prva dužnost harnost. Eh! pa dobro! Naše selo i okolica mora da su harni braći Milavić. S jedne strane Don Lovro svojim mudrim savjetom, svojom blagom rieči, a s druge strane njegov brat Marin primjernim radom. Neću govoriti o Don Lovri, jer njegove zasluge svak poznata, ali o njegovu bratu Marinu. On u počelu težak, kao i mi, al danas drugčiji od nas. Naučio nas najpre gojiti lozu, za koju se prije ovdje nije znalo, pa sada ima obilj vina, koje se prodaje po 6 do 7 fior. On nas nauči, kako se goji i navrće voće, pa nam ga sam i navrće. On goji povrća svake vrsti, pa nama daje sjemena, i nove vrsti kuša, pa daje razsada i sjemena, tko samo zapita. A kakvu nam je lipu ogradu odgojio? Marine, mi se radujemo tvome selu Podgradju što ima takova sina: mi smo ti harni za sve što si nam dobro učinio, i molimo te, da i na dalje radiš i živeš za našu korist.

Seljani D. Dicma.

Donja Kaštela, na Sv. Ivana. — Jutrom oko 7 sati dne 16 tek. uz veliku kišu navali strašna tuča *) kakove se od davna nespominjemo, tako da se pobojasmo rad groždja. Dok je stala kiša, podjoše mnogi, da razvide imali štete, nu, po sreći ostalo zdravo. Samo je po selim udarila.

Al pošto se mal ne svaki dan navraćaju nesretne oluje, uvijek smo u strahu. Uš od masline nije se jošte nikud pojavila, te se ufamo, da će nas ove godine minuti. Trgovina s vinom sveudilj driema. X.

TUMAČENJE SLIKA „GOSP. POUČ.“

Glavati kupus, kakav se na našoj slici 50, strana 2, vidi, jest takozvani Braunswejski glavati kupus. Zimska je vrst kupusa, koja zdrije kasno, te je osobito prikladna za kiseljenje. Glave su jako velike, pločasto široka oblika, a lišće koje je bijelo, sabito je jedno na drugo, te su glave tvrde ko kamen. Sjemenja ovakovog kupusa prodaju gg. Wolfner i Weisz u Beču. Nijedna bašća nebi imala biti bez kupusa, jer je on u zimsko doba jedina sigurna povrtina.

Kupus najbolje uspjeva na pjeskovitoj ilovači, no podnaša i druge zemlje, samo ako nisu suhe naravi. Ljubi izložen položaj, niti trpi nepogodna vremena. Jedino velika vlaga uzrokom je često njegovoj propasti, jer se ometilji.

Kupus sije se u graste od veljače, dalje, u našem zagorju, kao u obće gdje je više vlage i studeni uspjevaju bolje pozne vrsti, a na primorju ranije vrsti.

Kupus ljubi vrlo gnjojnu zemlju; kaže se, da se pod kupus, nije nigda dosta pognojilo.

U grastam ostaje presad, dok se dobro razvije; o jakosti i čvrstoći razsada zavisi uspjeh kupusa; čim razsada jači, čim veći, tim će bolje uspjeti kupus. Gusto sadjen kupus nemože da uspjeva, hoće se da lišće jednog nedodira lišće drugoga, kad je sasvim razvit. Obični razmak je 40—50—60—80 do 100 centimetara; zavisi o vrsti, manje vrsti idu na bliže, veće na dalje. Naravi kupusa prija osobito, ako se često zalieva ili osokom, ili ptičjim izmetinam razblaženim u vodi. Za rasta valja kupus dva i tri put okopati. Osobito mu prija ako se okopa pred kišom. Bere se kad je podpuno zdrio, i onda mu se otrgava suvišno lišće, tko ono lišće kida prije, zlo čini. Kad se sječe, ostavi mu se na glavi 2 prsta korjena, jer se izkušalo da se takav kupus bolje uzdrži. Najljući neprijatelji kupusa jesu za mladosti buvač, a kad podraсте gusjenica kupušnjaka, gusjenica zelnjaka i jedna zelena čimavica (Phytocoris bipunctatus). Za sjeme valja odabrati osrednje glave, jer prevelike i premale izjalove. Za cvatnje valja biti oprezan, da u blizini ne cvate koja druga krštatica, jer se onda križaju, pa sjeme nevalja. Sve prazne mohunje valja odstraniti a pune pobrati. Sjeme je dobro u drugoj godini.

Centrifuga za mlieko vidi se na slici 51, strana 3. Mi smo se već bavili raznim mliečnim posudjem, sad donosimo ovu centrifugu, da se vidi i orudje kojim se radi na veliko. Kad ima puno mlieka, iz kojeg ima se vaditi vrhnje, onda i Gusanderovom posudom i Švarcovim načinom ide vrlo sporo i hoće se puno prostoriya i zanoveti. Ovdje vidi se centrifuga u kojoj se sa malom snagom u samu uru vremena snimi vrhnje od 2 hektolitara mlieka. Ovakovih centrifuga ima dan današnji više vrsti, ali ova takozvana Brusmova centrifuga, pokazala se dosad najpraktičnijom. Ona ima i to svojstvo, da u njoj mlieko nepjeni, a daje se tjerati po magarčiću.

Hvatao za voće, slika 52, strana 4. Jednoč lani preneli smo sliku jednog hvataca za voće. Ova slika je u toliko praktičnija od drugih hvataca, što imade navrh obruča dva zuba, koja služe kao odporište, kad se bere voće, a napravljena su tako, da nemogu da ozlede voće. Hvatacem na kolac, daje se obrati voće sa najviših grana; niti se izlaže riziku, da čovjek padne, niti da se voće pokvari. Građi ih tvornica Hausgeräthe Manufaktur u Weixelburgu, a bez koplja stoji svaki komad samo 80 novčica.

*) Stike nam tužna viest, da je bilo velike tuče na Šolti i u Omišu.

Gospodarske Viesti.

Lipanj obilovao je kišam i olujam. Krupe je palo na mnogim mjestim, no najviše pretrpio je Brač, biva Bol, Povlje S. Martin i Novoselo. I u Šibenskoj okolici bilo je krupe. Na drugim mjestim s povodnja štetovali su zimski usjevi.

Zadnjih dana palo je u Hrvatskoj obil krupe, osobito je pretrpilo Zagorje i Zagrebačka okolica.

Na Pagu gradi se sirarnica. Car je darovao u tu svrhu 1000 forintā, a ministarstvo za poljodjelstvo 300 for.

Javljaju nam, da je zadnjeg mraka bilo ribanja.

Iz izvješća, koje je izdalo Ministarstvo za poljedjelstvo razabire se, da u Cislajtavi uči gospodarstvo svega 6219 učenika, a da imade 186 učitelja u tu svrhu.

U Austriji ima svega 775 učionskih gospodarskih knjižnica. Dalmačija ima 22 takove knjižnice, najviše ima ih Česka, biva 103, a najmanje Voralberg biva samo 10.

Sva je prilika, da će početkom nove učionske godine, biti otvorena u Zagrebu viša trgovačka učiona. O tom se ozbiljno radi.

Iz viesti, koje nam stižu iz pokrajine svileci su skoro svud zlo izpali. Izpali su zlo u Dubrovniku, na Hvaru, u Šibeniku i u Skradinu; na nekim mjestim ostala ih jedva četvrtina, pa i ti slabići. Po četvrtom spavanju, pomela ih mlitavost.

Zadnje kiše bile su vrlo u prilog maslinam. Pročistile su se, da ih je divota gledati.

Gospodin Garbarino preporučuje kao izvrstno sredstvo proti raznoj gamadi (insektim) koja napada voće *smrdljivo maslinovo ulje*; samo veli, ulja nesmjedu se doticati ljetorasti, jer jim hudi. Kušajte!

Godine 1884 obdržavat će se u Torinu taljanska narodna izložba; a kolaju stalne viesti da će god. 1889 za stoljetnicu Francuske revolucije, biti u Parizu međunarodna izložba.

I u Italiji i u Francuskoj izpali su svileci loše, pomela ih mlitavost. Prvi kožurci (bahure) prodani su po 1.40 do 1.60 forintā kilogram.

Skoro sve evropske države udarile su uvozninu na žito i brašno, najpotrebitiju ljudsku hranu. Evo uveznina u frankih i centimih od 100 kilogramā ili metričkog centa. *Njemačka* uzimlje od ječma, kukuruza i heljde 63 centima, od zobu, raži i pšenice 1 fran. 25 cent.; za brašno 2 fran. 50 cent. *Francuzka* za pšenično brašno i krupicu 1 fran. 20 cent.; pšenica i ostalo žito i brašno neplaća uvoznine. *Švajcarska* za žito 30 cent., za brašno 1 fran. *Italija* za žito 1 fr., za brašno 2 fr. 77 cent.; riža je prosta. *Portugal* za pšenicu 6 fr., za brašno 9 fr. *Španjolska* od pšenice 4 fr. *Grčka* 1 fr., od brašna 3 fr. *Rusija* neuzimlje od žita ništa, od brašna pako 1 fr. *Ista Norveška*, koja silu manje žita proizvadjā, nego li treba, uzimlje od pšeničnoga brašna 1 fr. 73 cent., a od ostalih vrsti brašna 50 cent.

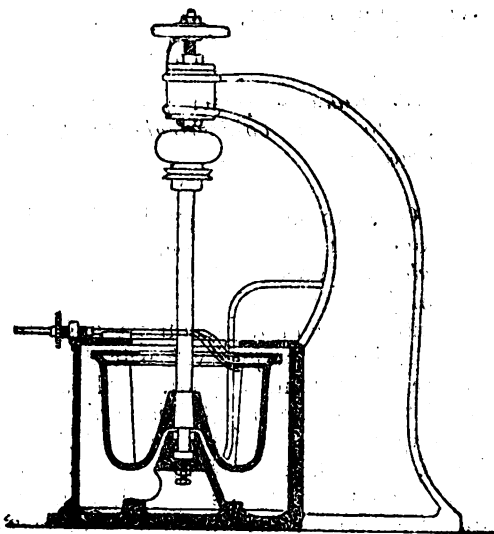
Malo je dakle državā, koje su se odrekle državnoga prihoda iz uvoznine na žito i brašno, a to su Belgija, Nizozemska i Švedska, koje neberu nikakovu uvozninu niti od žita niti od brašna.

Gosp. Kovačević A. iz Hvara napravio je novo sviećalo na petroleum, i dobio je za isto sviećalo povelju. Kad se bude točno prokušalo, javit ćemo uspjeh.

Tvornica tkanina gosp. C. Perroux u Šibeniku naprednje liče. U zadnje vrieme premještena je tvornica u veću sgradu, a i povećao se broj krosna. Ono što nas je osobito obradavalo jeste, da smo na mnogim krosnam vidjeli domaćih kóeri, koje su radnju izvrstno vodile. Gosp. Perroux tkaje samo prteninu. U novije doba prima sijaset naručbā od trgovaca tršćanskih, i to od onih kod kojih se služe naši trgovci. Nebi se zar našu trgovci mogli obraćati ravno domaćoj tvornici? I nit nabavlja g. Perroux iz Moravske ili Belžije, premda je naše podneblje prikladno gojiti ožima lana. Mičimo se!

Na izložbi koja će se god. 1885 obdržati u Budimpešti, ostavljeno je Hrvatskoj prosto da izloži svoje proizvode ili u posebnom odjelu obće izložbene sgrade ili u posebnom pavillonu.

Ono 32,370,074 posebnika Sjevernih država potrošilo je god. 1880 za 140,537,439 hvatih drvā u vrijednosti 306,950,040 dollara.



Slika 51. Centrifuga za mlieko.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

51. Nastojao sam toliko put, da uzgojim mrkvu, nu nisam uspio, ne-
kakav mali crno-žuti kukac nalitao mi kraj nje Što mi je učiniti?
X. u K. — Dubrovnik.

Ta mala žutonoga mušica, koja vam nalitao oko mrkvu; ona je zbilja
uzrokom, da vam mrkve propadaju. Znanstveno zove se *Psila rosae*, i kod
nas se u velikoj množini vrlo često pojavljuje. Ova kao mušica nije baš
škodljiva, ali njezin upljvak nanaša ogromna kvara. Ona sićušna mušica
pojavljuje se kod nas obično koncem travnja, ili prvom petnaestinom svib-
nja, obitava mrkve, pa snese jajašca na mladim mrkvam. Iz jajašca izvali
do mala beznogi i bezglavi upljvak, koji je žuto mjedene boje. Stane
najpre ogrizavati žilice, pa se malo po malo zavuče u mrkvu, i gradi po
njoj krivuljaste prolaze, koji su hrdjaste boje. Ovaj upljvak ostane u
mrkvi do srpnja, onda se obaburi u zemlji, iz babure izvali mušica, koja
žive na drveću sve do proljeća, pa kad snese na novo jaja, umre. Dok
žive u mrkvi samo jedan upljvak, onda mrkva netrpiti stvarih, ali ako
ima više upljvaka, izostaje u rastu, pa malo po malo vene dok pregnije.
Zna se toliput *psila* u takovoj množini razviti, da gospodar mora da za
neko vrijeme prestane gojiti mrkvu. Umjetna sredstva nema nikakovo.
Preporuča se kao najsigurnije sredstvo obilno djubrenje; zatim da se iz-
čupaju sve one mrkve, koje stanu vehnute, pa da se po mogućnosti izgore,
jer da su u ovakovim mrkvam upljvaci. Kad se unište upljvaci, onda se
uništi budući porod. U obće za *psila rosae* hoće se pomnije i uztrpljenja,
pa nastojanjem dade se utamaniti kao i svaki drugi zarezni.

52. Koja stabla davaju najviše siene? Rad bi ih posaditi pred kućom.
Kada da ih presadim, i kako da pri tom postupam? S. — Promina.

Da vam se točno uzmogne odgovoriti, valjalo bi točno poznavati
narav i vrst zemljišta kraj vaše kuće, pa i položaj. Nu sudeć iz obćeg
geološkog sastava tamošnjeg zemljišta, i iz obćeg položaja i podneblja,
dalo bi vam se savjetovati: 1. Lipu (*tilia grandifolia*). 2. Javor (*acer pse-
udo-platanus*). 3. Madjaj (*aesculus hippocastanum*). 4. *Brussonetia dissecta*.
5. Jasen (*Fraxinus sambucifolia*). 6. Orah (*Juglans regia*). 7. *Pawlownia
imperialis*. 8. Brist (*ulmus campestris*). Sve ove vrsti davaju dosta sjene.
Sade se kasne jeseni ili ranim proljećem. Izkopajte jamu za 2 metra ši-
roku a 1 ili 1½ metar duboku, pa neka vam stoji neko vrijeme otvorena,
da zrak raztroši malo zemlju, onda zemlju dobro podjurbite. Drveću,
koje će te presaditi gledajte da ostane što moguće više zemlje do žila, i
da mu ostanu žile ciele i neozledjene. Kad ga zaradite, pazite, da je u
zemlji uprav toliko, koliko je prije bio, napravite jamicu oko debla, a
izprvine neka bude izobilja vode. Do drva zasadite kolac, o koji će te
pričvrstiti dotično stablo, da ga neprevali vjetar. Preko sve prve godine
hoće se pomnije i njege, osobito ljeti, da neuzfali vlage. Kašnje kad u-
čvrste žile i razvijnu krošnju prepuste se sami sebi, jedino da se kolac
promieni i pričvrste o njega, i da se kadšto krošnja oklaštari radi oblika.

53. Kako se pravi pekmez (conserva) od razna voća, da voće ostane
cielo, i da imade boju zelenkastu, kao onaj što se običajno o Božiću i Uskr-
su nabavlja? S. — Promina.

Ono što kod nas prodavaju o Božiću i uskrsu nije pekmez (conser-
va), ono je takozvana *confettura* ili bolje rečeno *frutta confettata* — voće
u sladorači. Voće u sladorači priređuje se na dva načina:

- ili jednostavno u sladorači ili
- izluživanjem u razsoli pa u sladorači.

Najglavnija je stvar prirediti sladoraču. Sladorača pravi se iz čista
sečera raztopljen u vodi. Sladorača mora da je bistra, a to se poluči ako
se bistri bjelancem od jaja, koje se uz malo vode otuče do pjene. Može
se najpre raztopiti slador u vodi, ili se vodi prije dolije pretučeni bje-
lanac, pa onda raztopi se sečer. Posuda postavi se na vatru, pa grije iz
tiha. Grijanjem diže se pjena, koju valja supljačom odstraniti. Prieti li,
da će sladorača prijeći posude, onda se dolije malo vode. Isto tako valja
neprestano mješati, da slador nezagori. Ovako pročišćenu sladoraču pro-
ciedi se kroz čisti i vlažni platneni ubrus.

Sladorača kuha se na više načina, zavisi od gustoće, koju želimo,
da nam ima, može biti riedka n. p. samo da pravi kožicu na površinu,
ili pak gusta poput *karamele*. O tom koliko se vremena kuha, zavisi nje-
zina gustoća, a odnosno tome, gustoća buduće *confetture*. U obće vlada
sljedeće pravilo:

- Čim se konfektura manje kuha, tim je točnija i mirisavija;
- Prekuhane konfektуре prelaze u karamelu i poerne;
- Čim je sladja sladorača, tim se konfektura manje kuha, nu nevalja niti
preveć sečera, jer ako ima preveć sečera onda se kandiraju (posure i gor-
ke su).

Obično uzima se za sladoraču po težini uprav toliko sladora, koliko
teži voće, koje ćemo konfektirati.

U svakoj posudi nemože se kuhati sladorača. Zemljane, i kalajsane
posude nisu prikladne, najprikladnije su čiste mjedene posude. Isto tako
neće se da je posuda visoka a uzka, radije, da je plitka, a široka. Neka
je u posudi za šest prsta debljine što sladorače što voća, jer tanji sloj
lahko pregori.

Konfektura kuha se na živoj jakoj vatri, jer mora da se čas proku-
ha. Metne se u posudu čisto voće sa sladoračom, pa onda posudom na
vatru. Može se kuhati cijelo voće ili pak razkomadano.

Neka do ruba posude manjkaju barem 4 prsta, jer naglim kuha-
njem diže se sladorača, pa i pjeni jako. Pjenu valja supljačom odstraniti.
Da nezagori o dno ili o strane valja često mješati.

Kad je konfektura kuhana? Da je konfektura kuhana pozna se po
izkustvu, ili se zlicom izvadi malo konfektуре, pa metne na studenu pli-
ticu; priljepi li se o pliticu, to je znak da je konfektura kuhana. Odmah
valja snimiti posudu sa vatre i odlieti iz nje konfekturu. Biva obično da
se unaprijed priprave zemljane ocklene posude ili staklene posude. U
zemljane posude može se odmah mećali konfekturu, dočim staklene ili valja

prije ugrijati, ili se metne prije na dno samo malo konfektуре, da se u-
griju, pa kad su tople napune se. Ovaj obzir imati je na staklene posude,
jer inače popucaju. Jednu uru poslje neg je konfektura postavljena u
posude zatvore se iste sa prgamentnom hartijom i dobro privežu se. Neki
zatvore i privežu posude sljedećeg dana, kad je konfektura ostinula, nu
lolje je dok je još topla, jer ostane u posudi zrak razriedjen pa se teže
pokvare.

Neki običavaju prije nego što kuhaju konfekturu izlužiti voće u
razsoli. To je posao vrlo dosadan i suvišan, premda je živa istina, da se
voće na taj način izloženo uzdrži puno više vremena. Zelena boja kon-
fektуре dolazi od krušaka ili jabuka, toliko je istina, da ako pravite kon-
fekturu od šljiva ili trešnja, ona vam je ili mrka ili crna. Ima, ali i je-
dno umjetno sredstvo, kojim se daje konfekturi zelena boja, a to je tako
zvani ekstrakt od *chlorophylla* (listnog zelenila).

Nama je poznata samo jedna tvrdka, koja prodaje takav izvadak od
listnog zelenila, a i ta je u Parizu. Sva je prilika da na uzdržavanje boje
tog izvadka dodavaju sićana, koji je otrovan.

54. Mravi mi navališe na pčele. Odale živao sam ih lugom, pario sam jih
vrilom vodom, pak sve uzalud! Molim vas, da mi kažete što da činim?

M. M. n P. (Sinj).

Pročitajte treću „Svašticu“ u Br. 12 od ove godine: „Proti mravim
itd.“ i ondje imate odgovor na vaše pitanje. Samo vam možemo dodati,
da mjesto ulja od konoplja možete rabiti smrdljivo maslinovo ulje.

B. Nova pitanja.

55. Koja vrst kukuruza jeste najprikladnija za zelenu krmu, obzirom
na naše podneblje. S. M. u K. (Knin).

56. Bili mogao zapriječiti potonje vrienje u vinu i kako?

M. D. u G. (Hvar).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od
svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

SA TRGA

Vino. Ima ga u obće malo, te mu je svudi ciena poskočila. Lošije



Slika 52. Hvatač kojim se bere voće

vrsti na nekim mjestim nagnule su se, ali
ipak prodavaju se. Osobito mu je poskupila
ciena na onim mjestim gdje je krupa otukla.
U Trstu ide dosta našeg vina za mjesto, a
na male partije od 100 do 300 hektolitara
izvaža se prilično u Stajersku i Kranjsku.
Na Rieci i Senju, kao i u Puli driema tr-
govina sa vinom. — Ulje 21 do 25 flor. ba-
ril. — Rujevina 5½ do 8 flor. M. C. —
Buhač (zelen) 5½ do 13 flor. M. C. suh: 15
do 25 flor. M. C. — Sardele 9½ do 13 flor.
baril. — Loj 22 do 54 flor. M. C. — Pšeni-
ca 8-75 do 10 flor. M. C. — Ječam 7 do 10
flor. — Zob 7-25 do 8-25 flor. — Kože go-
vedje 75 do 102 flor. za 100 kg. janjeće za 100 kom. 55 do 92 flor. —
Med 22 do 27 flor. 100 kg

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1883.

— Presv. Hić A. biskup — Hvar — Luketin Š. p. — Sućurac — Halper. pl. V.
Zajezda — Prodan M. — Orebić — Marinč O. P. — Potravlje — Čavlinu N. — Oklaj
— Papić J. — Grižane — Samražić N. M. — Livno — Posmuk K. — Sinciu — Ob-
ćina — Tiesno — Petrić J. — Bogomolje — Cabrić J. — Zadar — Čitaonica — Del-
niece — Narodna Sloga — Orebić — Nakić A. — Silba.

— Gosp. V. — Brač — Uši koje napadaju perad zove narod *tekuti*.
— Gosp. Čikeš p. J. — Žeževica — Zatrozene brojeve odposlali smo odmah.
— Gosp. Roca P. — Vinjorac — Isto.
— Gosp. M. Š. Š. — Istra — Mirno je. Bratski odpozdrav!
— Gosp. Čović p. M. — Tugari — Pošta nam je dostavila samo 3 flor. za mi-
nulu godinu a ne 4½ flor kako što nam javljate vašom ojenjenom od 9. p. m. Do
to razpitajte tamo gdje je pogriješka.
— Gosp. Novaković A. — Neretva — Mirno do konca svibnja 1884. Srdačan
ozdrav!
— M. P. Samostan — Visovac — Tisk naručili smo, javit ćemo kad dodje.
Živili.
— Gosp. Dorčić P. — Baška — Isto.

Errata-Corrige.

U opazkam članku „Medić“ iz br. 12 mjesto *Blaklituse* čitaj *Blattlause*. U
„O. D.“ mjesto g. *Antulović* itd. 1883 i gosp. *Lešić* itd. 1883 citaj za oba 1884.
Druge omanje pogriješke nemete smisao.

Onu gospodu, koja nisu smirila predbrojbu, molimo liepo,
da ju smire. Mi molimo, mi poslušamo svakoga i svakomu smo
pri ruci; deder, uslišajte i nas, potreba nam je!

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Članci računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Srpnja 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Srpnja 1883.

Poljodjelska učiona.

III.

Predjimo na treću točku: komu će se povjeriti nadzor.

Dosad vladao je u nas običaj sve ono što nije gimnazija ili realka, da se strpa skupa sa pučkim učionam. Na taj način, nesamo da nije bilo potrebno stvarati novih zakona i naredaba, nego je dapače bilo čvrsto uvjerenje da će tim načinom biti učione bolje pohađane, jer da će se mjestna učionska vieća, odnosno obćine, brinuti i zanimati za takove učionice i njihov obstanak i napredak; nu nade u mjestna učionska vieća izjalovile su se... Svak znade da kakova su, naša mjestna učionska vieća; mukom da vrše svoju za pučke učione; a za strukovna, moglo bi se reći da su uzrokom njihova hrdjava napredka. Primjetit će se, da su i zakoni u tom vrlo neumjetni, i da nisu krojeni po našem kalupu, niti prama stepenu izobrazbe našeg naroda; to je živa istina, al da se je od onih zakona, uzelo ono što ima dobra, naše učione bile bi danas u drugom stanju.

Tko dakle, da vodi nadzor nad poljodjelskom učionom? Pokrajinsko učionsko vieće? Odbor zemaljski? jali tko?...

U naprednim zemljama vodi nadzor nad poljodjelskom učionom posebni *curatorium*. Takav *curatorium* sastoji od 3 ili od 5 lica. Pokrajinsko učionsko vieće zastupano je sa jednim ili su dva glasa, a isto tako zemaljski odbor, dočim učiteljski sbor dotične učione zastupan je s jednim glasom. Po tom *curatorium* sastoji od 3 ili 5 lica; on mora da se brine za pohađanje i dobar glas učiona, i da se na zavode vrši svaka, po zakonih i ustanovah.

Didatička strana i uredba povjerena je ravnatelju dogovorno učiteljskim osobljem. Nu kad bi sva naša nova poljodjelska učiona, i bila ustrojena po najnovijem i najpraktičnijem kalupu, i kad bi učiteljsko osoblje bilo izabrano i kad bi radilo; pa kad bi i *curatorium* vršio svoju, tim nije još rečeno, da bi ostanak te učione bio osiguran; još bi ostalo da se svlada *predsuda* i *ignorancija*.

Predsuda vlada kod nas, da mi nemožemo da imamo na kući ništa dobra; naši učitelji nemogu da budu učeni koliko taljanski ili njemački, naša učiona nemože da bude uređena, kao što su druge, kod nas nemogu da se izvadaju nikakove kušnje; sve, sve mora da dolazi iz Beča ili iz Milana, i onda stopro dobro je. Doklen se ovome *sportu* stane na kraj, proteći će puno Krke, al do onda svaka naša nova institucija odgovoriti će se i bagatelizirati.

Ignorancija je u tom, što se kod nas zahtjeva od jednog učitelja da je *encicloped*; mora da se razumi u svemu, mora da zna sve. Jeli jedan usposobljen za biljarstvo i živinogojstvo, a ne razumjeli ni vinarstvo ili šta drugo, odmah on nezna ništa.

Još se kod nas nezna što je to gospodarstvo i kako se grana, još se neshvaća, da se od učitelja matematike, nemože zahtijevati, da je izvrstan latinista.

Kod nas ravnaju gospodarskim duhom, stranom ljudi koji se u gospodarstvu nerazume ništa, a stranom ženske.

Svi hoće, da u toj učioni bude puno strojeva, serā, živina, da ta učiona izgleda kao kakav muzej u englezkom parku. Kod nas neshvaća se liepota pluga, omrljana zemljom, poslije neg se je s njim nešto izoralo; niti liepota stnišća, pokle neg se poželo žito. Kod nas se prispodobljaju učionska pokušališta sa privatnim perivojima, ali ne po substanciji, već po izgledu; kod nas zahtjeva se od učiona sve, a sa nikakvim sredstvim, i sudi se o mladim institucijama, kao da su od vjekova. U gospodarstvu napreduje se vrlo polahko; hoće se godina, da učinci radnje budu očividni.

Mi smo rekli našu, iskreno i pravo; oni, kojimi je povjerena ustrojba, neka dobro misle prije no što se odluče, da svaka bude savršena, da se neubije čedo u zametku.

— B. —

NAŠE RIBARSTVO.

(Piše za „G. P.“ M. D.)

Pošto ribarstvo toli morsko koli ono sladke vode sačinjava jednu važnu granu narodnog gospodarstva, tako cijenim, da je veoma nužno da se u *Gospodarskom Poučniku* koješta o stvari prosbori, e da se uzmogne predstaviti današnje stanje našeg ribarstva, i da navedemo koješta što bi trebalo da učine ribari, sa svoje strane, a vlada opet sa svoje.

Najbolji način da štovani čitaoci dobiju pojam o stanju našeg ribarstva, jeste: *statistika ribarenja*. Cielo naše primorje od Raba do Spiča, koje broji obalnu dužinu od 1000 pomorskih milja (računajući ovdje obale svih zatona, draga, luka, nesamo na kopnu nego i po otocima); dieli se na četiri velika ribarska okružja, naime *Zadarsko*, *Splitsko*, *Dubrovačko* i *Međimsko*. Svakom okružju predstoji jedno *lučko-zdravstveno poglavarstvo*, kojemu su podčinjene pomorske *deputacije*, *agencije* i *izloženištva*. Da se uzmognu bolje uvažiti statistični podatci, koje ćemo priobćiti, red je znati koliko obale svako okružje zaprema, i koje pomorske oblasti zauzima.

puplje, kao i skorovača. Ličinka žive nu u mravinjacih. Ako ima smokvica u blizini, onda nenapada ruže.

3. *Aspidiolus rosae*. Napada deblo i grančice, i u takovoj mjeri, da izgledaju pepelaste. Napada sve vrsti ruža; tamani se gnječenjem pomoću krpe ili mehke kefice.

4. *Ružin hrušt*. (*Melolontha horticola*). Crvenkasto-tamne boje je, dug 1 do 1½ cm. Njegova grčica najradje ogrizava žile od ruže.

5. *Hrušt*. (*M. vulgaris*). Grčica ogrizava žile.

6. *Ružina zavijača*. Gusjene zaviju više lišća skupa i zapredu se unutra. Ako se razmota paučina i razvije lišće, naći će se gusjene.

7. *Čor* (*aphis rosae*). Na milijune napada ih na ružine mladice, da sisaju sok, i uzrokom su nesamo da ruža postaje u svojem razvitku, ali da toliko put pogine. Izpirati je ružu sa ukropinom od duhana ili od lišća od rajčica.

Drugi zarezniči nanašaju ružam manje štete.

Od tajnovjetnih nametnica pojavlja se vrlo često medljika.

Medljika pojavlja se na ružam, koje su na toplu a vlažnu položaju zasadjene, ili kad vladaju duge suše. Pomoći će u početku sumporenje, isto onako kako što se loza sumpori. Nu ako se je bolest samo gdje gdje pojavila, najbolje je posjeći bolesno granje pa izgoriti ga.

Ruže valja držati vrlo čiste i odstranjivati suhorinu, kao i svaki zametak bolesti. Veće rane, valja zamazati drvomazom, da laglje zarastu. Svi izkusni gojitelji ruže savjetuju, da se ruža namaže jeseni sa vapnenim mliekom. Tim načinom da se utamani puno gamadi koja prezimi u pukotinah kore i da se snaži kora.

(Slijedi).

PODLISTAK.

RUŽA.

Neprijatelji ruže.

(Slijedi vidi broj 13).

Ruža ima mnogo neprijatelja. Njezin najljući neprijatelj jeste čovjek, jer iz harnosti što mu daje toliko liepih cvjetova, da ubere cviet lomi nemilo granje. To nevalja. Nami se čini, da bilinu nebolji rana, koju joj zadademo, jer nećujemo njezin plač, nit vidimo krv. Ali ako nema jauka, ipak rane nespretno i nerazborito zadane uzrokom su da bilina pogine. Ovo vriedi i za ružu, koja je osobite osjetljivosti.

Za čovjekom neprijatelji ruže jesu mnogi zarezniči (insekti), pa neke tajnovjetne nametnice.

Njegovi neprijatelji jesu:

1. *Ružina skorovača* (*Tontrix rosana*). Ovaj zareznik osviće prulieća, kad ruža ocvate, pa se hrani mladim cvietnim pupljem. Njegova osobita zabava jeste ogrizavati držak puplja, da se pupoljak prelomi. Tamno sure je boje, sa 4 srebrene narančasto-žute pjege. Najlaglje dade se loviti kad je u cvietu, a još bolje je tamniti njegove gusjenice, koje žive na lišću. Po studenoj zimi nema ih puno, nu inače, zna ih biti toliko da neznaš što da učiniš.

2. *Zlatak*. (*Cetonia aurata*). Žive često na ružah i ogrizava cvietno

Zadarsko okružje, ima obalnu dužinu od 986 milja pomorskih, zauzima *zadarsko lučko-zdravstveno poglavarstvo* t. j. Zadar i okolice; *deputacije*: Šibenik. *Agencije*: Rab, Novalja, Pag, Silba, Mula, Obrovac, Novi-grad, Nin, Sale, Biograd, Tiesno, Vodice, Zlarin i Rogosnica. *Izložništva*: Skradin, Premuda, Lž, St. Nikola od Murtera i Primošten (Capocesto).

Splitsko okružje, ima obalnu dužinu od 505 pomorskih milja, a zauzima *Splitsko lučko-zdravstveno poglavarstvo* t. j. Split i okolice; *deputacije* su: Trogir, Makarska, Metković, Starigrad, Hvar; *agencije*: Novi kod Trogira, Nečini na Solti, Milna, Bobovišće, Stivan, Supetar, Postire, Pučišće, Sv. Martin, Bol, Omiš, Gradac, Neum, Komiža, Jelša, Sućuraj; a *izložništva*: Opuzen, Maslinica (Olivetto) na Solti i Vis.

Dubrovačko okružje, ima 380 pomorskih milja obalne dužine, a zauzima *lučko-zdravstveno poglavarstvo dubrovačko* t. j. Dubrovnik; *deputacije* su Korčula i Gruž; *agencije*: Lastovo, Velaluka, Trpanj, Trstenik, Mljet, Slano, Luka Šipanjaska i Opatat; a *izložništva*: Brno, Kučište (na Pelješcu), Kalamota, Ston i Molonta.

Meljinsko okružje, ima obalnu dužinu od 119 pomorskih milja, a zauzima *Meljinsko lučko-zdravstveno poglavarstvo* t. j. Meljine; *deputacije* su: Kotor i Budva; a *agencije*: Perast i Spica; *izložništvo* je u Risnu.

Glede vrijednosti proizvoda od lovitbe izražene u forintih, evo koliko svakomu okružju pripada, za ovo zadnjih pet godina; naime od 23 travnja 1877 do 22 travnja 1882:

Zadar	3,581,236	na godinu	poprieko	716,247	fior.
Split	2,411,713	"	"	482,342	"
Dubrovnik	518,175	"	"	103,635	"
Meljine	139,719	"	"	27,944	"

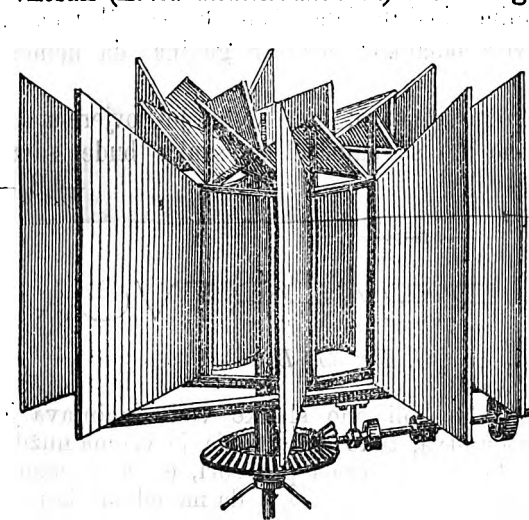
Dakle po iznosu svote *prvo mjesto* zauzima Zadarsko, *drugo* Splitsko, *treće* Dubrovačko a *četvrto* Meljinsko okružje. Ukupni iznos morske lovitbe naše pokrajine iznaša na godinu fior 1,330,168, dočim Norveška koja broji 1,800,000 stanovnika, naime blizu 4 puta više od Dalmacije, spolovi na godinu raznih morskih proizvoda za 20,000,000 forintih. Mi u razmjeru rečenju svoti morali bismo najmanje naloviti za 5 milijuna forintih na godinu.

Evo pak koje vrste morskih životinja love se kod nas u raznim okružjima: *Ribe* su najprve pa *mekušci*; na ove brojimo hobotnice, lignje, sipe, mušgavce, ljusture, kamenice i sve druge školjke; *Koropnjaci* (crostacei) naime: jastozi i svi drugi raci; *Sisavci*, naime dupini; *Gmazovi*, morske žabe, kornjače. *Iglokozci*, moraki ježi; pa *Polipi* i *Spuzve*.

(Sledi).

PLANIKA.

Uz mrtvinu (*Myrtus communis* L.), trešlju (*Pistacia Lentiscus* L.), ljepriku (*Viburnum Tinus* L.), cistac (*Cistus villosus* L. i *C. salvi folius* L.) vnesak (*Erica mediterranea* L.) i ostalo grmlje, koje obično raste po brežuljcima naših otoka i vascieloga Primorja dalmatinskoga i hrvatskoga *), pojavlja se planika (*Arbutus Unedo*; tal. corbezzolo mangereccio o arbuto o albero da fragole; njem. Meerkirsobbaum, Erdbrerbaum) sadržana u male luge, sad amo tamo rasišana, kao da hoće svjetlim zelenilom svojeg velikoga lišća da ožive i razveseli turobno lice svojih susjeda, razbije težku jednoličnost tamnomanjaste okolice. Da ju potanko proučiš, izpitujući njezine ustroje u raznim stepenima razvitka, hoće ti se ciela godina danâ, ali ju ipak možeš da prepoznaš prilično, kad ju zatečeš u doba cvatnje, a to prosinca ili siečnja mjeseca, jer ti baš onda nudi na razgledanje takodjer i zrele svoje krasne, kao krv rumene osladke bobulje, koje narod naš nazivlje *meginjama*, *maginjama*, *manjigama* ili *maginjicama*.



Slika 53. Mlin na vjetar Purperova sastava.

Po spolnomu ili Linneovu načinu razredjivanja rastlinâ, treba planiku ubrojiti u X. i red desetoprašnjaka (Decandria), jer ima u dvojnomo cvietu deset prostih prašnika a u I. i razred toga reda u Jednopestičje (Monogynia). A po narovnome sustavu u pleme *Vriesnjača* (Cricineae Desr.)

Planika je na grčkome otočju drvo visoko kadgod do šest i sedam metara; u Boki Kotorskoj te na otocima Mljetu i Lastovu naraste do pet metara visine, ali je u sjevernijem stranama, počimajući od Korčule, Pelješca i ušća neretvanskoga pa sve do hrvatskoga Primorja i kvarnerskih otoka obično *grm*, koji riedko gdje prelazi dva metra visine. Rastanjem zemljopisne širine, te susljednim opadanjem srednje godišnje toplote biva planika sve to manja i kržljavija. Ovo se veoma izrazito opaža rastom okomite visine nad morem, jer uspeva po prilici samo do 200-800 metara visine.

Korica i deblo imadu smedju izpucanu koru, koja se lahko ljušti. Na mladim grančicama je kora rujno-crvenkasta i ponešto dlakava. Lišće je izmjenito razporedjeno okolo grančica, dugo je od tri do deset centimetara, trajno, blistavo i živozelene boje na licu, a blijedo-zeleno goluša, vo na naličju, perno-žilasto, dvo-mrežasto na obiem stranama, čvrsto i kožnato na vlaš kad je stariji od godine, a onda je i tamnije boje. Oblikom je lišće dugoljasto, bodkasto, bodkasto-objajasto i jaju podobno ili eliptično. Brk lišća je kratko-oštrijlat, okrajak manje ili više duboko nazubčan, u mladjem lišću rumenkast, dno lista je klinasto i nije nimalo nazubčano. Rebarce po sredini lista je na licu ravno, a na naličju naskočeno, često rumeno ili čak ljubičasto u mladjem lišću. Peteljka je troštrha duga od četiri do petnaest milimetara; i ona je u prvju mladosti vazda rumena.

Planika cvjeta u grozdove, kojih se sitni pupoljci jasno razlikuju sedam osam mjeseci prije cvatnje po sunovratoj svinutoj stapki-Stapčice imaju pri dnu sitne zalistke. Grozdovi su samotni na kraju mladjih grančica, jajasti su ili skoro šiljasti, gusti, sjedeći, ili na kratkom držku. O-

sovina i stapčice su srhovite, gole ili osjave, obično rumenkaste; stapčice su tanke, kao nit, uglaste i pet do šest milimetara duge; lišćice su male, ne kožaste, majusne, kraće od stapčica, jajaste ili bodkasto-jajaste, zaostrene, crjepovite, rumenkaste ili zelenkaste kadgod sitnim dilačicama obrubljene. Čaška je malašna, petorena, podplodna, vjenčić je biserast, poluproiziran, bokarast, te nalik oblikom i veličinom gurgjevu cvieću; ima pet kratkih okruglih posuvračenih cjepaca, bijel je ili blijedo-ružičast, padar. U cvietu ima deset uključenih prašnika, koji dosižu do polak vjenčića, niti su pamučaste, utaknute u dno vjenčićeve cievi; prašnice su majusne i rumene, pritiscute; one pucaju u gornjem vrhu na prednjoj strani u dvie okrugle rupice; ujamčene su iznad svoje sredrice, a odlikuju se medju prašnicama inoga cvieća naše cvjetane tom značajnom osobitošću, da imaju u vrhu straga dva uzgor pružena rožičica. Plodnica je podraštena (nadstojna), peterogradna, na kolutu utvrđjena; pregradci su mnogo-jajasti. Vrat je končast, dug skoro kolik vjenčić; njuška je glavica, zelenkasta. Plod je okrugla bobulja, hrapava se gustih bodljikastih bradovaka, kojimi je prekrivena. Bobulje (magine) su s početka zelene, a počmu već ožujka mjeseca, kad su narasle kolik smrekovice, rumeniti na strani koja je okrenuta prema sunu; prije zrelosti požute, a zrele su rumene kao grimiz i obično malo veće od trešanja. Srčina jim je žuta, mehka i ponešto sladka, te se mogu da jedu — ali brzo dodiju, te sam negdje čitao da je planici otuda i latinski pridjev *Unedo*, to jest: *unum edo* (pojedem ciglu jednu). Ložice (placentarii) sa prosto uzdignute u vrh srednje osovine; sjemenke su malašne skoro valjaste, nepravilno uglaste i ruse su boje.

Planika je čisto primorska bilina. Raste svuda po obalama sredozemnoga mora, od Carigrada i Palestine do Gibraltara, pa i dalje po obalama atlantičkog oceana u Portugalskoj, zapadnoj Francuzkoj i Irlandiji. Goji se u pitomu stanju u južnoj Italiji i Španjolskoj, a takova daje kolik šljiva velike bobulje veoma ugodna, kiselo-sladka hladeca teka. Ima je u različitim odlikama: golih i pahuljatih grana; lišća sa okrajkom kao pila narezukanim i cielim, raznomanjasta, ravna ili narudjena; cvieća biela ili rumenkasta; putenasta, jednostavna i gurmata, itd. Veoma je sgodna za perivoje i vrtove, radi prijatna lica, zimzelena lišća, koje nalik loroviki, a navlastito radi hjezina cvieća i voća, koje nosi kroz cielu godinu — a neodzrieva do nove cvatnje. — Ona se uspjehom goji i u hladnijim krajevima, kad je običnim sredstvima, zimi obranjena od žestoka leda, nu i ako obilno cvjeta, riedko joj mogu tamo da dozriju plodovi.

Planika se razplodjuje sjemenkama i razeklodom ili potopnicama (margotte). Kora i lišće je trpkoga okusa, jer sadržaje dosta treslovine (acido tannico (tanino), kaono rujevina, šišarice dubove, i borova i omorikova kora, pa se u Iztoku i u Španjolskoj upotrebljuje za strojenje kože. Po dalmatinskim otocima i Primorju hrane lišćem stoku.

Sladki odaželi sok zrelih maginja predstvaraju se, poput soka ostalog sladkog voća, vrenjem u žestu i ugljenu kiselinu (acido carbonico), pa se zato iz njega može da peče osobita vrst rakije koju zovu manjigovača, i to se je dosta puta činilo, u koliko mi je poznato, za domaću porabu na otocima Lastovu, Mljetu, Korčuli, Hvaru i Braču kad bijaše nestalo ploda loznoga, ali je dan današnji taj obrt već posve zajenjo a maginjama se samo ptice hrane i djeca jih jedu.

Planikovina je loša za gradju i za djelanje jer je vrlo krhka, lakho se lomi i puca, te se i neupotrebljuje u nijednomo obrtu, već služi jedino za ogriev.

U Korčuli dne 2 srpnja 1883.

F. Radić.

O UPORABI DROPA

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

(Sledi. Vidi broj 13).

Srieš.

Srieš ili striš jeste takodjer jedan od vrlo važnih vinskih zaostataka. Sriešom tjera se trgovina na veliko po svem svijetu. Kod nas tuku i sakupljaju striš otočani, i to osobito Starogradnjani sa otoka Hvara; nu dalje oni nepripravljaju striš, oni ga samo sakupljaju pa voze u Trst ili na Rieku, da ga tamošnjim trgovcem prodadu.

Srieš izlučuje se iz vina, biva: vinska kiselina u mastu dolazi spojena samo sa pepelikom ili vapnom. Nu, vinsko-kisele soli slabo su raztopive u alkoholičnoj tekućini, pa dok mast prevrije, biva dok se pretvori u vino, izlučuje se striš sa taložinom. Ono izlučivanje ne zbije se na jedanput, već malo po malo. Striš hvata se duga i deblja malo po malo. Iz hačvâ otuče se, te stoga nedobiva se nigda podpuno čist.

Uz srieš dolazi taložine drvenih ostružina, kad kad zemlje i gipsa, a toliko put sumpora i još drugih nečistoća. Da se izvadi striš valja razadnat bačve, izuzam slučaj da imadu vratašca, kroz koja može čovjek u bačvu, da striš otuče.

Otučen striš valja odmah dobro osušiti, i čuvati ga na suhu mjestu, jer se inače pokvari. Dobrota srieša zavisi od njegovih vinsko-kiselih sastojina, ove se pokvare, ako striš trune. Isto tako izgubi striš na vrijednosti, ako se izšteti vino u bačvi.

Srieš je po vinu iz kojeg je nastao, žut ili crven. Boja neupliiva ni najmanje na njegovu dobrotu. Kod nas mieša se bio sa crvenim i sa taložinom; što se nemože podnijeti da bježi; osobito primješaj taložine. Naš striš ima u sebi 25 do 85 po sto vinsko-kiselih soli.

Evo neka izraživanja:

	Kisele vinsko-kisele papilike.	Vinsko-kisela vapna.
1. Crveni Spljetski	striš 83-25	— 6-05
2. " Kaštelanski	" 88-00	— 3-25
3. " Bolški	" 81-25	— 10-00
4. " Nerežiški	" 84-20	— 14-75
5. Žuti	" 85-00	— 11-00
6. Crveni Starigradski	" 58-00	— 11-25
7. " Korčulanski	" 41-50	— 22-00
8. Dubrovački	" 60-25	— 17-00
9. Zadarski	" 28-70	— 23-14
10. Benkovački	" 47-30	— 10-00
11. Šibanski	" 26-00	— 19-75
12. Šibenički	" 78-50	— 14-30
13. Striš kako se izvaža (osrednje)	" 22-50	— 30-80

*) Vrlo rado tiskat ćemo članke o našem grmlju.

Uredništvo.

Naš srieš ide trgovinom ponajviše u Englešku, nešto malo priredjivaju ga i domaće tvornice, ali jako malo. Koliko bi koristnije bilo trgovanje strišem, da se malo razboritije postupa. Samo je iluzija, da se primješaj taložine nepozna. Dandanašnji tvorničari su u tom vrlo izkusni, te odmah na oko znadu, ako je strišu primješaj taložine, a takav striš odmah je za polovicu jeftiniji, jer nemogu da ga izčiste, biva da prave cremor tartari. Pa i znanost je strašno u tom napredovala, te se dandanašnji u tili čas može ne samo, da prodaje svaka prevara, ali da se takodjer opredijeli dobrotu striša na dlaku. Nekvarimo nerazboritu surovinu, kojimi nas je narav tako liepo nadarila.

Iz srieša pravi se srieš na polak čisti (*tartarus depuratus*), onda čisti srieš (*cremor tartari*), pa leđci iz srieša (*crystali tartari*). Vadi se, takodjer čista kisela vinsko-kisela pepelika (*Kali bitartaricum purum*).

I čist i u slučeninam rabi se u liekarstvu i obrtnosti; rabi se ponajviše: *tartarus solubilis amoniacalis*, *kali tartaricum boracicum*, *kali tartaricum stibiatum* i *Ferro kali tartaricum*.

U obrtnosti rabi se striš ponajviše pri tangarenju (masćenju), te u tiskarstvu, biva kad se tiska razne slike na pomoćne tkanine.

SVAŠTICE.

Zeleni pasulj u octu i sečeru. Uzme se zelena pasulja bez niti, ili se pak nit od mohunje olusti, pa se prokuhaju u mjedenoj okalajzanoj posudi. Vodi u kojoj se prokuhaju pridoda se pregrštaj soli, ali neka ne bude preslana, kao što nesmjedu biti mohunje jako kuhane. Ovako prokuhane mohunje izvadi iz vrele vode, pa metni u studenu vodu, da se naglo ohlade, pa onda na cjedilo da se ciede. Sada uzmi za svaki kilogram pasulja 1/2 kg. sladera, pa nešto slatke korice i gvozdike. Sve ovo izkuhaj na vatru. Kroz to metni ocedjen pasulj u zdjelu, pokrij ga gustim sitom, pa kad kvasina bude vrela polij ju po situ, da popari pasulj. Sljedećeg dana prokuhaj pasulj u octu, onda izvadi pasulj supljačom, naslaži ga u staklenice, pa ulij ozgor ono slatke kvasine, kad bude sasvim vrela. Kvasina mora da oblija pasulj. Staklenica začepi se dobro, pa čuva u hladu. Ovako priredjen pasulj izvrsan je, a čuva se na dugo.

Bijela voštena pomast za kosu i brkove. Izvrsna pomast za kosu i brkove pravi se na sasvim jednostavan način. U kotlenici koja je na pol puna vodom metni čist lonac (al da voda neide u lonac). U lonac metni 1 kilogram tvrdog i čistog ovčijeg loja i 1/2 kilograma stearine. Ovo kuhaj dok se sasvim raztopi, pa onda procijedi kroz gustu krpū. Prije neg što ostine dolij 10 do 20 grama kojeg mirisavog ulja n. p. ulja od klinčića i 2 ili 3 kapljice ulja od ruže. Sve dobro izmješaj i pomast je gotova.

Novi neprijatelji cvjetače. U zadnje vrijeme neda se nikako dobiti sjeme od cvjetače (kavula). Prije to što sazore, požuti i uvehne. Ljetos na Gospodarskom pokušalistu u Šibeniku opazilo se, da to potiče od ličinke *Becidomya-e brassicase*. Ovih ličinka odmah po 50 žive u mohunji, pa su uzrokom da savehne. Najbolje je uštipnuti (uškopiti) sve kitice, koje neizgledaju zdrave, i negojiti na istoj zemlji cvjetaču, barem za par godina.

Što se radi sada?

Na polju. Mlatnja i vršitba, pa izvijanje i čišćenje plodina. Izkopati je rani krumpir, provjetriti ga u hladu, pa sahraniti, da se bude mogao drugom polovicom kolovoza zasadi. Preorati je strišnje, a ako su zemlje jake, može se opet košeta na njima zasijati. Zagrnuti je duhan, oko patikren, prekupati djubar i ovlažiti ga s osokom. Pročistiti kukuruznjak.

Na livadi. Priprava na drugu košnju. Prirediti jame za kiselo kukuruzno sieno. Natapati.

U povrtnjaku. Pleviti, zalievati, loviti i ubijati kupušnjake. Sabirati i čistiti sjeme, prekupati prazno zemljište, presaditi cvjetaču, kupus, salatu, zasijati spinat, ripu, rodakvu. Okupati pozni pasulj, zasijati pozni grašak. Pod tikve, dinje i ljubenice podstaviti komad ploče ili opeke, da ne leže na zemlji, te nepregnuju.

U voćnjaku. Gdje ima puno voća podbočiti je grane da se neprelome. Brati je zrele smokve i sušiti ih. Za sušenja neka nepokije. Breskve i praskve nebrati, ako nijesu zrele, jer nezrelo voće hudi zdravlju; isto valja za jabuke, kruške, groždje. Voće neka se pomnjivo bere, da se pri tom neozledi stablo. Nesmje se niti lomiti granje, a niti čupati mladice. Sad se navrće na spavajuće oko, li razveživaju se navrteci na tjeranje oko Plevi, okopava i čisti se čepiljak, priredjuje se zemljište za sjemenjak, i siju se tresuje. Čuva se voće od štetnih životinja, osobito osa; a i proti lupežom statije je na oprezu.

U vinogradu. Izvesti je treću kop. Pregusto lozje, gdje je protjeralo puno i dugih mladica uštipnuti je, da groždje dobije zraka i svjetla, koji su mu potrebni da uzdrje. Pregledati je kolce i taklje, pa gdje je potreba nadmjestiti; isto tako valja i nove privazati, matrike, a pokaže li se nedaća, sumporiti je prije no što zasari. Čuvati se štipuse; hudi se razvitku groždja, pa nije liepo nit vidjeti.

U podrumu. Sad je najgori zeman, jer se vino vrlo lahko nagne, ili cikne. Ovo valja osobito za slaba vina, nepretečena, koja su u hrdjavim laćama, a slabo začepljena. Pazi, da podrum bude hladan, da je posudje puno, da sunce nedolazi na bačvu, i da su bačve dobro začepljene. Opaži li da će se vino nagnuti, pretoči ga odmah, učisti dobro, sumporeni sud, i nastoj, da ga odmah i što brže izpiješ.

U pčelnjaku. Pomogni pčelam, da poubijaju trutove. Zaprieči svako dalje rojenje. Spajaj slabe rojeve.

U staji. Strici janjce, prepusti ovce za zimsko janjenje. Primješajiti zeleno krmi, siena, da prelaz ne bude nagao. Pazi, da služinač nemori tegleću marvu.

U kokošnjaku. Sabirati ja jaja za na zimu.

TUMAČENJE SLIKA GOSP. POUČ.

Mlin na vjetar sastava Purpeva. Ovaj mlin razlikuje se od običnih mlinova, jer os mjesto da mu nadoravna, okomila mu je. Prednost pred starim mlinom na vjetar sastoji u tom, da se sva snaga vjetra, dade potpuno uporaviti, i da se nemože lahko dogoditi nesreća. Naša slika 53 na strani 2 predocuje nam takav mlin. Ima osam krila, od kojih su dva a dva malko nagnuta jedan prema drugome, a to da vjetar ima više odporista. Kad se hoće da radi većom brzinom, onda otvore se trokutici. Trokutica imađe uprav toliko, koliko ima krila. Rekli smo, da os stoji okomito, nije uprav okomito, jer vjetar neide vodoravno, već nagnuto prema zemlji, stoga je i os malko nagnuta, tako da sa pravcom vjetra križa se u pravi kut. Krila ovakova okomito stojećeg mlina, nisu velika kao kod običnih mlinova na vjetar, premda uz istu snagu vjetra, učinak je mnogo veći; biva radi toga, sto se negubi snaga da predvlada odpor, kojeg prouzrokuje velika kružnica. U obće mnijenje je sviju strukovnjaka, da je ovakvi mlini puno bolji i sigurniji od običnih stara sastava.

Rudasti petrusimul slika 54 strana 3. Najobičnija povrtlina, koje ima u svakom vrtlu. Vrst kakovu naša slika predstavlja, neobična je kod nas. Tri su već godine da se gojina pokušalistu u Šibeniku, i odlikuje se nesamo svojim rudastim lišćem, ali svojim jakim mirisom.

Rudasti petrusimul goji se jedino radi lišća, koje se rabi kao začini; petrusimul prosta lišća goji se radi korjena, nu takav petrusimul vrlo je (nalican otrovnoj travi kokoris (peršunjak — *aethusa cynapium*) zvanog, koji dolazi samonik, pa se može s njim otrovati. Sije se jeseni ili proljeća, u jakoj i dubokoj zemlji. Niče sporo; najbolje pred sjetvom namočiti sjeme u vodi pa zalievati sjemenjak. Pazi, da ga nezađuš korov. Dok se 3 ili 4 prca razviju, može se kidati. Presadjuje kad je razsao doraso na 3 do 6 centimetara. Napada ga često sovica (*noctua dysodes*), njezina gusjenica ogризava cvjetno puplje cvieće i mlado sjemenje, a jer je zelena, teško ju je i vidjeti. Valja često i pomnjivo pregledavati struk po struk i poubijati one gusjenke, koje se nadju.

Selen veliki erfurtski slika 55, strana 4. Mi smo jedno već govorili o selenu, a danas donasmo sliku jedne od najboljih vrsti selena debela korjena koji se odlikuje ne samo svojom veličinom (debljinom) ali i svojom težnošću. Korijen jede se kuhao i priesan u začinu. Ljubi vrlo svojnu i vlažnu zemlju, a da se uglayiči mora se često djubriti. U pjeskujam i rahlim vapnenjačom, osobito ako su suhe neuspjeva podnipošto. Najbolje prija mu svinjski ili konjski djubar, i slana voda, s toga najbolje uspjeva u bašcam kraj mora. Neki zalievaju za dva ili 3 put na nedjelju slanom vodom, a drugi posiplju zemljište sa soli.

Selen sije se ožujka, no već u veljači pomješa se sjeme pjeskom, pa metne u duboki tanjur i drži vlažno dok se pokaže klica, onda se sije na liji, konjskim djubrom pognojenoj. Presadjuje se koncem svibnja. Sadi za 25 do 30 cent.m red od reda i biljka od biljke, a presad zalieva se obilno. Na pokušalistu u Šibeniku goji se u jarčice, pa se kašnje sa istom zemljom zagre. Zalieva se često i drži zemlja rahla. Dobro je zalievati ga vodom u kojoj ima raztopljeno govedje balage. Kad poraste kolikoras, onda odstrani se zemlja, posjeku sve žilice pa opet zagrne. Za sjeme ostave se najjači komadi.

NAŠI DOPISI.

Jelsa, 10 srpnja. Amo groždje dobro napreduje, i nadati se je, ako ga Bog dade rukuh čitava, baš obilnoj ljetini. Uvidio i težak korist sumporanja, te ove godine nitko neizosta, a da nije sumporio vinograde, pa i ovo stogod doprinelo. Bolje igda, nego nigda.

Dođu, da na jednom ciglom vinogradu, pojavi se nekoja vrst muhe¹⁾ koja odnese dobar dio ploda, jer ogolila vinograd. Srećom drugdje se neoglasuje, da je slične štete naniela.

Opaža se jošter, da po koja loza, obično Viška, pod voćem, sasvim pogine. Ovako i lani sviet se tužio. Pripisujem ovo pogibanje, nerednom i u vrijeme rizanju²⁾. Samo da je obrizano neki govora, ja neznaju koliko ledi i kiše uzrokuju, što doisto i uzrokovu, jere rečene loze mal da ne sve ugniju.

Maslinā pako uobće je malo, premda rose bijaše dosti. Za vrijeme cvatnje zavladaše tišine, te pauci³⁾, mogli prosto razapeti svoje mreže, a cviet se nemogao oploditi. Njeki su otrasiivali, tim njima veća korist. Dapače neki težak, pokuša sumporiti maslinu i da mu jo stogod koristovalo⁴⁾.

Ciena bielomu vinu biva od 12—13 flor. ht. a opolina i 15 flor. ht. Neima ga mnogo, jere se na vrijeme prodalo.

Ciena mesu biva 50 novč. kg. (bravljem), a govedjam 54 novč. Pšenica prodaje se po 270 bolja vrst, a 250 mala kvarta.

Ribaština ovog mraka zapela. Prosaste noći ulovilo se oko 200 barila. Prodaje se kg. po 16 novč.

Trogir, 8 srpnja. Vinogradi ove okolice veoma liepo izgledaju. Loza zaodjela se je bojnim lišćem i obilatim plodom, što sve služi na obilnu ljetinu. Skorih dana u nekim mjestim pojavio se je zlosretni vinski zareznik: *zavijača* (*cureulionide*) u takovoj mjeri, da u malo i kratko cieli predjeli lozom zasadeni bijahu pusti i goli, kao u sred crne zime; što je ubitačno djelovalo, toli na bujni razvoj trsa, koli na plodnost njegovu. Nu radini i budni naši vinogradari neklonuše duhom pri ovom poljskom

¹⁾ Kakova je ta muha? Da nije nadošla na već izumrlu trs? ²⁾ Ili jer preveć ploda, ili jer iznemog trs ili s nestašice hrane. ³⁾ Ušenac? ⁴⁾ Nije mu ništa koristovao sumpor. Sumpor ubija samo neke tajnovjetne nametnice, kao nedaću (lug).

biću, nego izglednom marljivošću i ustrpljenjem, već u početka stadoše kupiti po okuženi vinogradi zavijeno lišće i palit ga; jer iskustvom na žalost znadijahu, da je u njem utamanjujući zareznik položio svoja jajašca, koja kroz nastajuću preobrazbu razplodit će se na štetu trsa i ploda. U posljednje doba, opazilo se je da bobice odpadaju od grozda, što se pripisuje *Tortrix pomana*. Kod nas su riedke loze bielom plogom, pa i te su nesrećom okužene od nedaće (*Oidium tuckeri*). Plodnost masline je čestimična; naima u predjelima gdje se ona razumno goji, rod je obilan, a obratno je kod nerazumne gojenja. Bajam, jedan od naših glavnih proizvođa izdao nas je, kao nikad; uzrok je mraz i sjevernjak, koji je užasno bio, kad je bajam u potpunosti ovatniji bio. — Ostale voćke nose plod liepo.

Gospodarske Viesti.

Sveukupna toplina lipnja mjeseca iznaša 701.24°C. Srednja toplina dana bila je 23.37°C. Najniža toplina bila + 18 najviša + 29. Kiša padala je jedanaest puta; oluja bilo je 7. Vedrih bilo je 18 dana; ostali oblačni. Za 23 dana duvao je zapadnjak (O, SO, NO). Za 4 dana jugo, ostalo dana tišina. Lipanj bio je povoljan za vegetaciju.

Francuska komora odbila je zakon, po kojem bili bi ovlašćeni vinotrci, alkoholizirati vino do 15%. Po tom nije niti pala carina na žestu na 20 franka, kako što se je mislilo, već je ostalo 100 franaka.

Po viestima iz pokrajine razabire se, da vinogradi stoje svudi dobro, a isto tako i kukuruži. Maslina kako gdje, a smokava svudi obil.

Imali smo priliku vidjeti tiskova iz tvornice braće E. Mabile iz Amboise u Francuskoj. Ti tiskovi odlikuju se solidnošću i jednostavnošću sastava, a i prilično su jeftiniji; mnogo jeftiniji od onih što nam šalju braća Niemoi. Odgovaraju osobito dobro našim potrebama. Može se nabaviti ili sama loza (vijak smaticom) ili sav tisk. Poblize o stvari može se doznati od gg. Braće Dobrović iz Jelse, na Hvaru. Oni vode zastupstvo ređena tvornice.

Ministarstvo bogoštovja dogovorno sa, onim poljodjelstva, odredilo je, da početkom uč. god. 1883-84 otvori na Viskoj poljodjelnoj učionici u Beču, trogodišnji tečaj za kulturne tehničare. Po tom izpunjena je i zadnja želja.

Jednako isto međunarodno trgovanje žitarica i drugog zrnja obdržat će se 27 i 28 kolovoza t. g. u Beču.

Potvrđen je zakon o komasiranju imanja (ujedinjenju) a isto tako i zakon o razdobi zadruga i obćinskih zemljišta.

Sva je prilika, da će naskoro pasti ciena žitaricam, jer se predviđa da će indijanska žitija obiskrbljivati Englesku.

"Sloboda" donasa po "Deutsche Zeitung" viest, da će naskoro započeti pripreme da se kod nas (u Dalmaciji) uvede gojenje duhana. Ovo je danas tim laglje vladi dozvoliti, što se usljed nove carinarske sveže broj carinarski straža postotručio, te je moguće nadzirati duhaništa.

Na kr. gospodarsko-šumarskom učilištu i ratarnici u Križevcu, obavljani su ovogodišnji ispiti vrlo dobrim uspjehom. Za ratarnicu otvoreno je natječaj na 30 stipendija, koje plaćaju razne obćine, i na 10 vladinih stipendijah. Ukupno 40. A kod nas?!

U Stonu otukla je krupa, a isto tako na nekim mjestim u susjednoj Bosni, Istri i Hrvatskoj.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

50. Mogu li daščani krov napraviti nov sloj od cementa? Bili takav krov bio nepropustan i dugotrajan? A. T. u S. — Livno.

Na daščani krov možete napraviti sloj od cementa (Portland), ali to bi vam bio najprije posao preskup. S druge strane, takav sloj od cementa bio bi nepropustan samo u slučaju, ako od dana od kad ga napravite, bude neprestano kišno i vlažno vrijeme. Čim krene liepo, suho vrijeme, popucat će vam cemenat i padati u obliku malih pločica. Cemenat, rabi se vrlo dobrim uspjehom samo na vlažnih mjestih. Sva je prilika, da ste vi hotjeli pitati, ako se može namazati daščani krov sa takozvanim drvenim cementom. Ako je to bila vaša namjera, javite nam a mi ćemo vam u posebnoj članku stvoriti propunačiti.

56. Bili moguće kapniti potonje vrienje u vinu i kako? M. D. u G. (Hvar).

Najsigurnije sredstvo da zapriječite potonje vrienje, jeste, da ga pasteurizirate, biva da ga u zatvorenoj posudi ugrijete do 60° C, pa onda naglo ohladite. Ovim postupkom ubiju se svi fermenti, a do mala odjeli se iz vina sva bjelanjčina. Nu ovo nije izvedivo bez osobitih strojeva koji

mogu nabaviti samo jači trgovci. Potonje vrijeme zapriječit će se i salicilnom kiselinom o kojoj smo se mi lani obširno bavili. Najbolje je raztopiti 200 grama salicilne kiseline u 1 litar žeste, pa jednu dvadesetinu te raztopine dolievati za svaki hektolitar vina. Salicilne kiseline možete onda vrlo lahko nabaviti i u raztopini i u alkoholičnom stanju. Nu mi vam nemožemo savjetovati, da ju u svako vino, i na veliko rabite, jer nije dobro svakom vinu zapriječiti potonje vrienje. Mlada vina valja pustiti da vremenom uzdriju; samo ako se potanje vrienje kod starijih vina pojavi, onda možete rabiti salicilnu kiselinu; nu u takovu slučaju napravite pokušaj na malo. Odgovori li vam dobro onda uporabite na ostalo vino.

Ako vam je uredna konoba, i zdravo posudje; onda vam se nije bojati, da bi se potonjim vrienjem vino pekvarilo.

B. Nova pitanja.

57. Na koji način, izim naravskoga, dade se usušiti nova sgrada, na brzu ruku, tako da se dade u njoj stanovati, bez da bude zdravlju štetna? A. K. u R. Šibenik.

58. Preko pō godine držao sam u velikoj zemljenoj posudi lanenog ulja. Kasnije pošto sam ulje potrošio, oprah višeput tu posudu, nu svedijh znudara rečenim uljem. Mogu li staviti u posudu bez pogibelji naravnog ulja? Može li mi, i ako može, žasto će mi taj vonj naškoditi? M. M. u D. (Sinj).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Savjeti.

Čovjeku je rabiti svoje bogatstvo, a ne zlorabiti ga. Jedini način, kojim čovjek dokazuje, da ima razbora, to je ako znade udesiti svoje troškove prema svojim dohodim. — Štedi novčić; fiorini sami se štede. Teško je reći; ovo je medjaš između razsipnosti i štednje. Svakako, ako ti je prekoračiti taj medjaš, prekorači ga tako, da budeš bliži štednji nego razsipnosti. Ako si štedljiv, to nije kriepost velika, ali je velika mana, ako nisi. Udesi tako tvoje troškove, da ti uvijek štogod izostane za nepredvidjene potrebe. — Ali gledaj se opet dobro od lakočnosti. Tko je laskoman krade drugim; tko je razsipan, krade sebi: po sriedi je štednja — kriepost. Kad su pojedinci u narodu stediše tad je zajamčeno blagostanje narodno. Štediša plaća odmah: nepravi dugova. Štediša nikad neračuna na neizvjestne dobitke. Štediša biljezi sve što dobiva i sve što troši. Štednja je sreća.

Prava veličina čovjeka nesastoji u slastim, u imenu, u častim; ne u slavi, ne u udobnostim života, već u vršenju svoje dužnosti. — Veliko koje djelo, svi će ljudi svedjer odobriti, a unutrnja slast, koju nam ono daje, nadkriljuje svaku rieč. Za velike duše svaka je ljubav velika, ove oplemenjuje svaka prava udobnost. Veliki ljudi poduzimaju velikih stvari jer su ove velike, e mahniti jer misle da su lahke. — Da čovjek uradi velikih stvari, valja da tako žive, kao da nikad nemisli umrjeti. — Veličina svakako zahtjeva žrtava. Čovjek koji je uprav veliki čovjek velikodušan, znade biti triezan i kad mu je sreća povoljna i kad mu je nepovoljna. On znade kako mu je postupati i kad je uzvišen i kad je ponižen. Niti se raduje odviše dobru uspjehu, nit odviše žali kad je svladan. Netroši niti izbiegava pogibelj, jer je malo stvari, za koje si glavu razbija. Ne govori lahko, već kad je tomu prigode; ali govori što mu je na srcu, otvorito i smiono. Ne divi se ničemu, jer ništa nije veliko njegovim očima. Nestara se za uvriede. Nije mu ugodno govoriti ni o sebi, ni o drugima, jer neželj da njega tko hvali, niti da drugoga grdi. Nerazalošćuje se za male stvari a ne računa nikad na pomoć drugih.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1883.

Gosp. Čović-Plenković — Drniš — Slavjanski Dom — Rotor — Srpska Zak. škola — Srbija — Lazarević v. L. — Stolica — V. narsko društvo — Split — Čičanica — Ogulin — Ljublj K. — Zadar — Dudić kap. M. — Brusje — Čičanica — Kraljevica — Križevac — Trst — Florio F. — Prčanj — Borelli Ku. M. — Beč — Lazarević A. — Ercegnovi — Rizev J. — Polača — Grünhut M. — Lešće — Pozzi dr V. m. — Beč.

Gosp. Zlatarović dr Z. — Šibenik — Vaša častna predbrojba mirna je do konca lipnja 1884.

Gosp. Mornar J. — Stalić — Primili smo 1 1/2 flor. na račun predbrojbe. Izvolite pročitati što stoji tiskano na glavi lista.

Gosp. Dežulović A. Z. — Kuna — Broj 6 od lanjske godine odposlali smo.

Gosp. Micheiloff S. — Tchirpan — Obrnuli smo.

Gosp. Behić J. — Šaljemo po naputku.

GOSPODARSKI POUČNIK

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjšta
uporabu nauke i iskustva.

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč.
redak. Čiče računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANČINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Kolovoza 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Kolovoza 1883.

O izmjeni kukuruzova sjemena.

Sa mnogih strana tuže nam se, da kukuruz izdaje, bolje rekuć, da slabo rodi. Pobrinski smo se, da iztražimo uzroke, pa evo nas da rečemo našu.

Jedan od najglavnijih uzroka rad šta kukuruz nerodi jeste naš način gospodarenja. — Kod nas vlada u obće grabežno dvopredielna mienbena osnova; biva, da se sije jedno godine na istoj njivi kukuruz, a druge godine, koja druga žitarica ili krumpir.

Razumjeva se, da gospodareć na ovakav način, troši se zemlja sve više i više, dok napokon izjalovi. Drugi je uzrok, što se sije svake godine ista vrst kukuruza.

Kod nas goji se visoki, dugoklipi, žuto-zrni kukuruz; ova vrst kukuruza neizplaća se nigdje dobro. Raste visoko i široko, te zauzima puno prostora, a ipak nasednu se samo 2 ili 3 klipa, ali i ti premda su dugi i veliki, čestoput su ili djelomice ili sasvim prazni.

Dozrieva vrlo kasno, pa je izložen svim nepogodam žege, koja se kod nas razvije do vrhunca srpnja mjeseca, izrodi toliko put tako, da je jedva dobiti sjeme. Za najrodnijih godina jedva jedvice, da se požanje 20 hektolitara sa hektara zemlje.

Razumjeva se, da gojiti kukuruz na ovakav način nemože da se izplati.

Na pokušalištu u Šibeniku prokušane su razne vrsti sitna-žutozrna kakuruza i uspjele su vrlo dobro.

Osobito dobro uspjeo je paduvanski *cinquantino*-kukuruz, i Tirolski *quarantino*-kukuruz. Ove dvie vrsti vrlo su izdašne, zahtjevaju surazmjerno vrlo malo prostora, podnašaju sušu bolje od naših domaćih vrsti, a dozrievaju u zemanu, kad im suša i žega nemogu da nahude.

Od svih prokušanih vrsti iznenadio nas je kukuruz zvan *macchienchio pignoletto*.

Ova vrst kukuruza uspjeva u svakoj zemlji, a dozrieva, što je skoro nevjerojatno, za samih 60 dana. Zauzima vrlo malo prostora, raste samo 40 do 50 centimetara visok, a na svakoj stabaljki ima 3 do 8 klipova. Klipovi su maleni, sabiti, punoredi. Zrno tvrdo, zlatno-žuto, i veoma tečna brašna. Po pokušajim na malo izvedenim *cinquantino* daje 36 hektolitara po hektaru, *quarantino* 40, a *macchienchio*

pignoletto 46 hektolitara po hektaru. I obzirom na kolikoću, i obzirom na težinu, ove vrsti kukuruzi izplaćaju se jako. Za naše okolnosti, gdje se kukuruz prostrano goji, mi savjetujemo svakome, da zamjeni dosadašnju vrst sa ovimi ovdje navedenimi, tim će izbjeći i onoj neprilici, da za žetve neće uzfalić ručnih sila.

NAŠE RIBARSTVO.

(Nastavak vidi Br. 14 „G. P.“)

Od godine 1877 do 1881 ulovio je:

	Zadar			Split		
	Komadâ	Kilogramâ	forinti	Komadâ	Kilogramâ	forinti
1. Ribe	—	12,568,760	3,025,161	—	10,803,184	2,313,772
2. Mekušci	21,264,788	1,502,402	437,757	1,007,874	493,837	85,083
3. Korepnjaci	330,350	100,400	118,202	57,750	11,006	11,949
4. Sisavci	—	1,200	116	—	460	77
5. Gmazovi	—	—	—	—	200	21
6. Iglokožci	—	—	—	4,000	125	12
7. Polipi	—	—	—	—	50	2
8. Spužve	—	—	—	6,100	—	842
Ukupno	—	14,172,762	3,581,236	—	11,308,862	2,411,713
Popriečno na godinu	—	2,834,552	716,247	—	2,261,772	482,342

Od godine 1877 do 1881 ulovio je:

	Dubrovnik			Metline		
	Komadâ	Kilogramâ	forinti	Komadâ	Kilogramâ	forinti
1. Ribe	—	2,357,782	478,152	—	293,306	123,913
2. Mekušci	260,650	178,733	33,610	13,700	48,853	15,503
3. Korepnjaci	15,753	6,208	6,394	550	212	303
4. Sisavci	—	390	9	—	—	—
5. Gmazovi	—	75	10	—	—	—
6. Iglokožci	—	—	—	—	—	—
Ukupno	—	25,431,188	518,175	—	342,371	139,719
Popriečno na godinu	—	508,638	103,635	—	68,474	27,944

Iz ovih skrižaljka razabire se, da najglavniji dohodak morske lovitbe davaju ribe, dočim se mekušci i korepnjaci samo u Zadarskom okružju u većoj mjeri love, a sve ostale morske životinje jako slabo su zastupane, da se izuzmu spužve u Splitskom okružju.

Ako pak sravnimo lovitbu ciele Dalmacije biva poznatih nam četiriju okružja, sa onom Tršćanskog primorja i Istre, koja se takodjer dieli na četiri okružja; naime Tršćansko, Rovinjsko, Puljsko i Lošinjsko, opa-

PODLISTAK.

RUŽA.

O klastrenju i obrezavanju ruže.

(Slijedi vidi broj 14).

Najvažniji i najteži posao jeste obrezavanje i klastrenje. Izklaštrili se ruža pametno i dobro, a ona će se ojačiti, pa sustavno i čvrsto razvijati; te obilno tjerati i cvasti; u protivnom slučaju, okržljavit će i propasti. Svaka ruža nemože, da se jednako klastri. Pri tom ravnati se je: a) prama vrsti ruže, b) prama njezinu zdravlju, c) prama obliku, koji kani-mo da nam ruža ima. Ruža klastri se proljeća, ljeti i jeseni. Glavno je u tom ravnalo, odkud tjeraju cvietni pupovi, dali s vrha, sa sredine ili sa podnožja mladice. Proljeća klastri se pred tjeranjem; pimpinellam i kapucinskim ružam neklastre se vrhovi, jer su tamo cvietni pupovi, odstrani se samo suhor i suvišno granje. Druge vrsti, kao bourbonke, thee, bengal, stoliste, gallica itp., netrpe noža na sebi; one dosta je da se pročište i obrežu rad oblika. Penjačice ruže neklastre; ovakovim ružam režu se slabe mladice, i zrače se gdje je gustiš.

Noisette i multiflore režati je, ali vrlo malo, dočim se hybridskim ružam režu samo okrajci. Ruže, koje se slabo klastre proljeća, bivaju lieti na kratko izklaštene t. j. na 4 ili 6 oka. Režu se pri tom sve ocvale mladice uz suhorinu i slabe mladice. Tim poluči se, da se ruža oporavi, te protjera jakih čvrstih cvietonosnih mladica. Ružam, koje su proljeća

jače izklaštene, odrežu se ljeti samo oni držki od cvietnih pupova, i to do prvog oka; ako je potrebno radi oblika odstrane se slabe mladice, osobito onakove koje se križaju.

Valja paziti vavjek na mladice koje prebujno tjeraju, i na ljetoraste, koji obiluju pupljem: sve suvišno puplje koje se opazi od proljeća do jeseni, obrubiti je; tim zaprieči se, da se razvije suvišnih mladica, koje samo slabe stablo, na uštrb drugih cvietonosnih mladica.

Ako su ruže oplemenjene valja paziti na navrtak, jer izpod navratka tjera vavjek puno oka, iz kojih se razviju popriečne mladice, koje kvare oblik krošnje. Ovakova oka obrubiti je.

Ako se ruže goje u oblik stupa (isto valja i za tužaljke) onda se sa glavne mladice odstrani toliko pupova, da preostali budu u razmaku od 12 do 18 centimetara. Dočim se na postranih izbojih ostave pupovi, jer su cvietonosni.

Na navrnutim ružam valja obrubiti svaki pup, i odstraniti svaki izboj, koji se pojavi izpod plemenike.

Jeseni klastre se one ruže, koje nepodnašaju studen, te ih valja preko zime smotati u slami. Nu nevalja ih prejakom rezati; pri tom postupa se isto onako, kako bi se postupalo proljeća.

Da ruže ranije ocvalu, izklaštriti ih je jeseni; ovo vriedi i za one vrsti, kojimi studen nehudi. Da sve ruže na jednoč neocvalu, klastre se u razmaku od 8 dana, tim načinom postigne se, da kasnije ocvate ona, koja je kasnije obrezana. Ako hoćemo, da nam ruža kasno ocvate onda zakasnimo klastrenjem. Na mladicalah razviju se najpre pupovi vrhu, oklastrimo li mi te mladice, onda stopro protjera puplje u podnožju.

(Slijedi).

zitu ćemo da u razmjeru sa dužinama obale, ribari Tršćanskog i Puljskog okruga mnogo su marljiviji i napredniji od ribara po drugim okružjima. Evo koliko je u ona četiri okružja od godine 1877-1881 lovitba izbacila:

Tršćansko okružje	su 75 milja obalne dužine	fior. 1,520,947	ili na godinu	304,189	fior.
Rovinj	" " "	661,963	" " "	132,393	"
Puljsko	" " "	577,809	" " "	115,562	"
Lošinjsko	" " "	351,269	" " "	70,254	"

Proračunamoli koliko iznosi na godinu lovitba za svaku morsku milju obalne dužine, u svakom pojedinom okružju, evo što doznajemo:

Zadar	na milju godišnjih f. 726	Trst	na milju godišnjih f. 4,056
Split	" " " 955	Rovinj	" " " 1,676
Dubrovnik	" " " 273	Pulj	" " " 882
Meljine	" " " 235	Lošinj	" " " 214

Dakle zaključiti nam je, da se u Dalmaciji najbolje i najviše ribari u Splitskom okružju, pa u Zadarskom, Dubrovačkom, a napokom u Meljinskom okružju; ta, doista svakomu je poznato da su Otočani i Primorci baš na glas ribari. Kad pak sravnimo svih osam okružja, onda imamo predstav cijelog cislajtavskog ribarstva. Ova okružja po napredku nizaju se sljedećim redom:

I. Trst, II. Rovinj, III. Split, IV. Pulj, V. Zadar, VI. Dubrovnik, VII. Meljine, VIII. Lošinj.

Pošto Trst, koji se baš nalazi u najpovoljnijim okolnostima da unovci svoje lovitbe, dobiva po morskoj milji godišnju svotu od fior. 4056; lako je uviditi kako smo mi u Dalmaciji zaostali, premda pravo rekući i samo tršćansko okružje nije baš uzorno za ribarstvo. Ako uzmemo u račun što moguće niže brojeve, ipak priznati nam je da bi naša ribarska obala (od 1900 morskih milja) mogla donieti godišnje najmanje pet milijuna forinti. (Sliedi).

O UPORABI DROPA

I DRUGIH VINSKIH ZAOSTATAKA.

(Konac. Vidi broj 14).

Cognac.

Toliko put događa se kod nas, da se nezna šta vinom učiniti. To biva za rodnih godina, kad vinu nema nit cene, nit kupaca. Rad slabih konoba i sudova, izšteti se vino, pa je red prolići ga.

Ovo je razlog rad šta, na odgovor o uporabi dropa, dodajemo i ovaj kako se pravi konjak.

Prije neg se jestala peći rakija iz dropa i iz taložine pekla se je iz vina.

Kaže se da je prvi izpeko rakije iz vina još 14 vieka, neki liekar imenom Arnold de Villeneuve iz Montpellierera. Onda držala se vinska žesta, kao neko okriepjujuće i oživljujuće sredstvo, pa se je rabila na veliko kao liek. Odtud po svoj prilici ime *aqua vitae* i *eau de vie*; kasnije su se ta imena promienila u *alcohol de vin* = *spirito di vino* = *Weinsprit-Franzbranntwein* = *sprit* = *vinovica* = *žesta* itd. Ime *Cognac* dolazi od istoimene varoši u departementu Charente u Francuzkoj, jer se tamo peče najviše i najboljeg cognac-a.

Izim što u Francuzkoj peče se rakija iz vina na velike u Španiji i Portugalu, pa i u Italiji, a u zadnje vrijeme i u Austriji. Nu sva ova rakija, premda ide u trgovinu pod imenom „cognac“ jedva mu je slična. Većina vinograda čvrsto je uvjerena, da se najbolji cognac dobiva iz Francuzke i iz stanovitih predjela.

Toliko je istina, da najbolji konjak zovu tamo *Fine Champagne*, koji se rabi ponajviše u tvornicah *champagne*; drugu vrst nazivlju *Petite Champagne*. Treću vrst cognaca zove *Fin bois* ili *Borderies*, a četvrtu ili najgoru vrst zovu *Eau de vie de Saintonge* ili *Denxieme bois*.

Od pravog cognaca t. g. onog zvanog *Fine champagne* zahtjeva se da je bistar kao voda, a da je istog mirisa, koje je imalo vino, iz kojeg je pravljen.

Nu, razumjeva se da svi cognaci nisu takovi, i da njihova dobrota pada i raste prama dobroti vina iz kojeg su izpečeni. Za vinovicu po Stammeru rabe se sljedeća vina:

1. Onakovo vino, koje je pravljeno iz izvrstna groždja, i koje je vino pomnivo baratanje. Ovdje spadaju najfinije vrsti vina, koje se dadu obično dobro i skupo prodati, ali jer daju izvrstniju veoma skupu vinovicu peče se iz njih vinovica.

2. Vino koje je jako, al nema nit teka, nit kriepčine. Ovakovih vina ima puno kod nas, i dalo bi se vrlo dobrim uspjehom peći u vinovici.

3. Vino, koje radi kakove mane ili bolesti nije nit za pilo, nit za trgovinu.

Nesmje se nikad peći takovo vino, koje imade manu nasljednu, biva da istu manu vina, bude imala prekapljena vinovica.

Na vrst i dobrotu vinovice upliva vrst groždja, baratanja masta, miris vina, način kako se peče vinovica, zdravlje i starost vina. Starija vina davaju bolju vinovicu od mladnjih. Biela vina, opet su prikladnija za vinovicu od crnih, premda i crna vina davaju izvrstnu vinovicu. Vinovica od gallizirana ili petiotizirana vina, može da bude izvrstna, kao

od naravskog vina. I kiselasta vina dadu se peći u rakiju, nu, u takovu slučaju neutralizirati je kvasinovu kiselinu sa kredom ili pepelom.

Dal Piaz tvrdi, da se neizplaća peći vinovicu iz vina, koje ima manje od 8 po sto žeste u sebi. Po njegovoj tvrdnji, niti iz najboljeg vina, neda se u svako doba peći vinovica, valja u tu svrhu napraviti malu kušnju sa Sallerovim distilatorom; ako kušnja odgovori, onda je izpeći vinovicu na brzu ruku inače pričekati je, da vino bude prikladno za pečenje.

Vinovica, stajanjem biva sve bolja i njezinu vodenastu boju mienja u suru. Nemože se baš reći da mienja boju, već stajanjem u hrastovim bačvama, poprimsuru buju. Doduše trgovina zahtjeva, da pravi cognac bude sure boje, pa kako Dahlen tvrdi, tu boju mnogi umjetno naprave dodajući vinovici 1 do 2 grama popržena sladora. Cognac peče se u raznim kotlovima. Po Hammu u Charenti peču vinovicu u proste kotlove, kao što su naši. Vinovica peče se dva puta, jer prvi distilat, kojeg *braniilli* zovu, nije savršen; stopro drugim prekapljivanjem, ovog prvog distilata, dobije se pravi *Eau de vie* t. j. smiesa iz jednakihi djelova žeste i vode. Kad u prekapljini ima više žeste nego što ima vode, onda sa prekapljina zove *Esprit*.

U novije vrijeme, jer je prekapljivanje na starih kotlovih preskupo, izumili su za cognac osobite kotlove. Jedan takav kotao izradio je Derosne, drugi Savalle, trećeg Neukomm. Dandanašnji rabe se ponajviše kombinirani kotao *Cellier-Blumenthal-Derosne*, u Francuzkoj rabi se jako jedan kotao na kola, koji se daje svudi prenašati, a kod nas rabi se ponajviše kotao V. Neukommena iz Vršca. Takav kotao predstavlja naša slika 56 na strani 2. U *H* loži se ili drvljem ili kameni-ugljenom, u *B* djeluje plamen, u *C* razvija se vinovica, *D* je deflegmator, *K* je hladilo. Jer ovaj kotao može da neprestano radi, drži se u *R* vino, koje se uvadja u stroj kroz ciev *e*, pa pomoću zapipka *h* u hladilo *K*, jer isto vino hladi vinovične pare. Iz hladila ide vino kroz ciev *f* u deflegmator *d*, iz kojeg kroz ciev *c* ide u *C*, gdje se razvijaju vinovične pare. Odavle prodje lagano u kotao *B*. Kad je ovaj kotao pun, zatvori se zapipak *h* da stroj radi. U deset minutu dižu se već pare, koje prolaze kroz ciev *a* u deflegmator *D*. Čiste vinovične pare idu iz deflegmatora kroz ciev *g* u hladilo, pa kroz *F* na polje. Ovakova vinovica ima 75 do 80 po sto žestine. Drenja iz deflegmatora ide kroz ciev *d* natrag u kotao *C*. Kad žestomjer u *F* kaže 50 po sto, to je znak da je vino pečeno, te sad počima stopro neprestana radnja. Otvori se malko zapipak *j*, da iz kotla može oticati prokuhano vino, i zapipak *h*, da vino uzmogne iz *R* doticati, te uz neprestano loženje radi stroj neprestano. Prva vinovica, koja u *F* dodje, kazat će 66 po sto žestine, a to je prava žestina, stoga valja nastojati, da se na taj stupanj neprestano uzdrži.

Ovaj stroj je izvrstan, daje cognac od 60 po sto žestine, a troši za 1 hektolitar vina, samo 10 kilograma bukovih ciepanica. Na gorivu prištedi se rad toga što isto vino hladi pare, pa se tim već nešto ugrije. Ima ih razne veličine, te se može u njimi na dan izpeći 8 do 60 hektolitara vina. Ciena im je prama veličini.

Mi mnijemo, da su naša vina, radi njihova miomirisa i žestine osobito prikladna za cognac.

Ob istom predmetu ima još tiskana u „Handbuch der Chemische Technologie“ od R. Wagnera; u „L' utilisation des résidus de vin“ od Foriera; u „Vewerthung der Weinrückstände“ od A. dal Piaz; u „Weinbereitung“ od H. W. Dahlena, u „Moniteur Scientifique“ od 1866 god.; u „Centrallbl. für Agriculturchemie“, VII.; u „Annalen der Oenologie“, I, II, VII; u „Weinlaube“, IV, VII, VIII, IX, X; u „Giornale d' Agricoltura italiana“ 1879 god. itd. itd.

O hranivosti bilinskog jestiva.

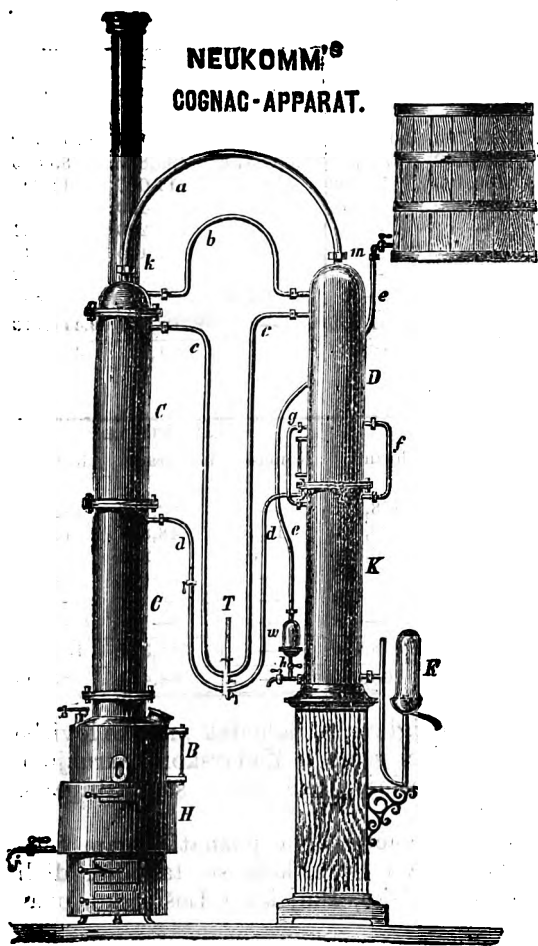
Skoro svekolike različite vrsti kupusa jesu izvrstno piće jer sadrže mnogo bjelančevine i fosforne kiseline, koje su toliko nužne za gradju krvi, mišića, živaca, i kostiju. Najviše proteina ili takove bjelančevine tvari, koja se u našem tielu lahko pretvara u pićne čestice, ima u nježnim mladim glavičicama ružastog kupusa; kad nisu narasle još do veličine oraha; zatim u nerazvijenim cvjetovnim glavicama broskve-cvjetače. I lišće glavatog kupusa jest dobro piće, jer se u njemu nalazi najagodniji omjer probavnosti; biva 1:4. Veoma je pićno lišće od španjaka, u kojemu je malo vlaknine, dočim ima mnogo bjelančevine i rudnih soli. Lošike sadrže poput kupusa mnogo dušika, te sastavina koje nakon izgorenja ostanu u pepelu (neizgolvijih sastavina) i fosforne kiseline. Svježe sadrže mnogo vode, od prilike 94%; nuz to mnogo bjelančevine, i drugih dušičnih tvari.

Korienje, gomolji i gomoljasti podanci nobee odlikuju se sa malo dušika i fosforne kiseline. U njima je malo vlaknine a mnogo ne dušičnih tvari. Sadrže od 80 do 94% vode. Lukovnice jedu se, ali samo, kao začim ostaloj hrani. One sadrže dosta ulakvog lahko-tekućeg ulja (sumporni alil) u kojemu ima sumpora i nekakva gorčila.

Sjemenke i lupin sjemenaka najizdašnija su hrana; one sadrže u sebi sva potrebna na razvitak nova života. Medju ovima vriedno je da spomenemo najprije Tikvine (buće) od kojih neke sadrže više a druge manje bjelanca. K prvima spadaju naročito krastavci (*Cucumis*), koji u stanovitom stepenu razvitka, davaju hranu veoma bogatu na bjelančevini fosfornoj kiselini i pepeliku. Osim toga sadrže mnogo grozdovog sladora ($C_6H_{12}O_6$); ako se prokuhaju, onda su lahko probavivi i slastni. Njihov pićni omjer jest 1:5. Pipun (mluo) je slastan, ima dosta fosforne kiseline, sadrži tekuću narančastu mast, a u svježem stanju 95% vode. Nasuprot ima u tikvi malo bjelanca i fosforne kiseline; stoga je malo pićna. Patlican (rajčice) sadrže prilično proteina, a puno masti i grozdovog sladora.

Mohunjače sadrže najveću količinu dušika, proteina, škroba, pepelike i fosforne kiseline. Tako zvani legumin (sočivo) jeste njihova glavna sastavina. Zelene mohunje, po kazivanju nekih kemicara sadrže tvar, koja hudi zdravlju; zovu ju *fazeomant*; ona se odstranjuje kuhanjem. Nezrele sjemenke sadrže neku sladku tvar (grozdovi slador), te su slastne i laglje probavive od zrelih. Dozrijevanjem sjemenaka slador se nadomješta škrobom ($C_6H_{10}O_5$), umanjuje se količina masti, vlaknine i vode, dočim raste protein, fosforna kiselina i škrob. Zdrienjem ploda, povećavaju se pica.

U zrelih siemenkam ima toliko bjelančevitih tvari (26 do 30%), da



Slika 56. Kotao ili stroj za cognac.

treba uz takovu hranu dodati kakovo nedušično hranivo a da razviju u našem tielu podpuno svoju pićnu djelatnost. Voće i jagode imaju u sebi veoma malo pićnih sastavina, ali se ipak rado jedu, jer su slatke.

U Korčuli dne 19 srpnja 1883.

F. Radić.

Sa pčelam u kolovozu.

Ovim se mjesecom završuje s malom iznimkom svaki tvoritbeni rad u košnici. Ima pako okolica u kojih vriesak od polovice kolovoza do polovice rujna bojno cvate i tim pruža obilne i izvrstne paše pčelam. U takovih predielih nastojat će pčelogojac da poveća i svoje košnice, što će postignut, ako u nje postavi nekoliko praznih sati, koje je sebi u tu svrhu sahranio. U ovom slučaju može dobrim uspjehom upotrebiti satje trutova. Mjeseca kolovoza utamajuju se i gone trutovi iz košnica, ako to već unaprijed nije se sbilo. Ovaj posao obavljaju same pčele u košnicah što imaju kraljicu, bez naše pomoći; umni i brižni pčelogojac izbacit će iz košnice umorene i osakaćene trutove koji bi se slučajno našli na ulazu košnice, da tim ne zaprieče pristup zraka u istu. Ako pčelogojac opazi, da iza roka gori navedena, gdje, koje košnice obiluju trutovi, to je znak očiti, da je ona sirota bez kraljice. — Pametno će gospodar postupat, ako Slika 57. Prosta košarica zdjelasta oblika. ovakav roj spoji durtira nazvanu mrtvačka glava (*Acherontia atropos*); čemu će predusresti pčelogojac, ako obškri vrata sa štitovni.



Slika 57. Prosta košarica zdjelasta oblika.

Imalimo kakvo ulište slabo, stopit ga je sdrugim; ili ga je providiti hranom, jer inače bit će nam od neprilike pa napokon odselit će se.

Kroz ljetu zamlene se sve matice, koje su navršile treću godinu mladim i čilijim. Nijeli se to dosad učinilo, nek se učini bez odvlake prije, nego što su progneni trutovi. Ovo je mjesec u kom će pčelogojac, ako nije to već prije opremio, sabrat pune satove i izpraznit skladišta. Ovo je on usilovan obaviti, jer netom se je paša pčelam umanjila, satovi, koji su služili za leglo, izpraznili, pčele ti počmu prenašati med iz skladišta u gnjezda, i tim pokvare liepe medene satove. Želili brižni pčelogojac tomu doskočiti, nek nekasi pobratiti jih. Ali nek dobro pazi, da pomnjom ovo obavi, da neizazove nezadovoljstvo u košnici, jer pčele nikad lakomije nenapadaju na med, što kad jim priroda škrtari hranom. Ovaj će se posao najbolje obaviti kad uzme jedno prazno ulište, u koje će lagano vlažnim percem sa sati smesti pčele. Kroz ovakov se rad brižni pčelogojac obavisti o stanju pojedine košnice, koliko će meda, i pčela itd. Satovi, koji budu dielomično puni medom stavit će se u košnice, koje na njem oskudjevahu; dopuče one u kojih bude još poštogod legla, dođat će se košnicu slabu načićenim. Suviše satove opremit će pčelogojac na sgodno mjesto za nepredviđene potrebe.

„A.“

SVASTICE.

Zašto se rabi lozovina. — Ustipane mladice i lišće od loze rabe Niemci a) kao lijek proti ognjici (kod djece). Uzmü komad čiste nove krpe, i nekoliko vrška od lozovih mladica. Ove iztuku u tiesto pa žažu kroz krpu. Dječadim od 1 ili 2 godine, davaju jednu ili 2 kapljive ovog soka, sa Slika 58. Prosta košarica peharasta oblika. pa s njom u ono isto uho sa koje strane zub boli. c) Proti crvim. Prokuha se lozovo lišće; ukropini, koju se dobije primješa se malo maslinova ulja, pa se ustrecava u stražnjicu.



Slika 58. Prosta košarica peharasta oblika.

Pečke od tikve. Mnogi su vrlo lakomi na pečke od tikve, te ih vrlo rado jedu. U novije vrijeme dokazalo se, da su pečke od tikve toliko put otrovne. Mnoge su se ptice već otrovale, a i krupnije životinje, i čovjek mogao bi se otrovati. Ako ih krave samo nekoliko pojedju, odmah presuše.

Ljuštenje kukuruza. Lahko je izruljati kukuruz uz današnje rulje, al daj ga ti izljustiti, kad svakom radniku, ako dobro radi, nakon ure radnje izlize se koža na prstih i na dlanu, pa mora da prestane. Lišće u kojem je zamočan klip vrlo je oštro, puno je kremene kiseline, pa dere našu kožu. Amerikanci, da tomu doskoče prave si rukavice od čvrste krapave kože, pa prišlju na dlan i blazinjicah komad kaučuka (gume) na kojem je privršteno pieska ili železnih pilotina. Tim načinom, nema rizika, da se prstima ozledi.

Kako se pravi izvadak od absyncija. Uzmü se 4 grama slatke korice, 8 grama benzoina (dobiva se u liekarnah), 62 gr. koromača, 60 gr. paprice (*coriandrum*) 360 grama kopra (anis), 250 grama pelinova lišća, 1 litar vode i 3/2 litra vinovice. Sve se pomješa skupa, drži u staklenici i nakon 15 dana može se rabiti, jer izvadak gotov.

TUMAČENJE SLIKA „GOSP. POUČ.“

Stroj u kojem se peče vino za cognac slika 56 strana 2. Tumač, članak u članku „O uporabi dropa“ itd. „Cognac.“

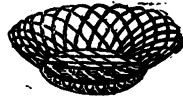
Slike 57, 58, 59, 60, 61 na strani 3 i 4 predstavljaju razne vrstne konistricice, opletene od željezne niti. Prenieli smo ove slike, da se i kod nas vidi čim se bavi narod u Kranjskoj i Karpatih za dugih zimskih večeri. Radnja je u sebi vrlo jednostavna, i uz samo vježbanje, dadu se svi oni oblici po samouku izvesti. Željezna nit je vrlo jeftina, nit treba drugog pripomoćnog orudja, do samih tupokljunih klišta. Mi imamo baš ljutu potrebu da se kod nas podignu ručni obrti, e da i narod uzmogne

izbiti gdje koji novčić, kad mu zimi nema mužke radnje. Vidjenije i izobraženije osobe po selih, imale bi se zauzeti, pa se najprije same izvježbati, pa onda podučiti narod. Kod drugih naroda i biva tako, i liekar, i pravnik, i svećenik i učitelj zna gdje koji ručni obrt, recimo da ga pozna za zabavu, al kad se podučiti narod, njemu nije do zabave, nego da si izbije korieu hljeba.

NAŠI DOPISI.

Iz dolnjih Kaštela. 14 srpnja. Kašteljansko poljodjelsko-društvo u Novome, koje će započeti svoj rad dnevom 29 idućega obveselilo nas je, u nadi da će se napokon i kod nas naukom i izgledom štogod doprinuti napredku našeg poljodjelstva.

Da iztakneme moje mnenje ob ovom društvu, reći mi je, da je svrha najplemenitija, da će družinari sa svim



Slika 59. Košarica u obroč pletena.

dobrim plodom. Ali mi je opaziti, da potrebitim sredstvima za stalni uspjeh, ovo društvo rek bi neobiluje, dočim i naše kašteljanske občine nemisle ništa doprinuti nit u čem podpomoći ovoj najkorisnijoj i nami najpotrebitijoj zadružbi, iz koje samo možemo se dobru nadati. Bilo bi žalostno a i sramotno ovliko nehajstvo za dobrom pučkim, jer ako kod nas budu još trajale neke zadivice, neki prkosi, stavno je da čemo do malo godina viditi našu propast.

Iz dobre uprave i svietnog rada ove zadružbe, mi smo još na vrijeme naše stanje poboljšati pače i usređiti, ali to čemo postići samo onda, ako mi svi uz ovo društvo budemo pristajali, svi ga podupirali i svi složno radili, i ako osobito naše občine budu mu na ruku i budu ga podpomagali.

Složno dakle svi na posao. Novoustrojeno Kašteljansko-poljodjelstvo-društvo tako mi hoćemo, biti će doisto Kašteljanski spas.

—p—

Gospodarske Viesti.

Drugom petnaestinom srpnja palo je na mnogih mjestih obil kiše, koja je vrlo u prilog kukuruzim, voću, maslinam, a mjestimice i vinogradim. Usljed te kiše pala je osjetljivo toplina, tako da je termometar dana 17 kazao 16.5° po C. dočim je dne 14 maksimum topline bio 36.5° C.

Ministarstvo za poljodjelstvo dodielilo je 200 fior. pripomoći za izložbu utovljene marve, koja će se obdržavati u Beču god. 1884.

Republika francuzka ustanovila je red za nagradu gospodarem. Taj red imat će do 1000 viteza, a naliči posvema onome počastne legije. Evo što kaže ministarstvo za poljodjelstvo: „Ovu u najdemokratskom duhu zasnovanu ustanovu, pozdravit će francuzki gospodari vrlo prijazno. Oni će se ovom ustanovom uvjeriti o maru i brigi Republikanske vlade na boljak gospodarstva, te će podvostručiti svoje sile, da se održe na onom stupnju visine, koje im pripada u zemlji, čije bogatstvo i snaga, jeste njihovo djelo.“

Na saboru dalmatinskom bila je intrpelirana vlada, da dade shodne naredbe, e da zakon na kotle nebude težaki neslošljiv, kako što je današnji.

Od 1 na 24 srpnja t. g. obdržana je u Parizu izložba koristnih i štetnih zarezniaka (insekta). Bila je podijeljena u četiri odijela. U prvi odjel bili su: a) zarezniaci koje prave med i vosak (pčele, ose, mravi itd.) b) zarezniaci za svilu, c) zarezniaci za razne boje (masti), d) zarezniaci za jelo, e) zarezniaci za udicu, f) zarezniaci koji se rabeu liekarstvu, g) zarezniaci za ures. U drugi odjel bili su: a) zarezniaci koji kvare žitarice, b) zarezniaci koji su pogibeljni čovjeku i životinjam, c) koji kvare trgovačko i obrtničko bilje, d) zarezniaci koji kvare krmno i uresno bilje, e) zarezniaci koji kvare voćke i voće, f) zarezniaci koji kvare šumsko drveće, g) tesarsko i stolarsko drvo, h) koji kvare suho meso, i) koji kvare ribu suhu, j) koji dave ribar, k) koji žive na čovjetinjam, l) koji žive u čovjetinjam i životinjam. U treći odjel bili su izloženi sve životinje, koje se hrane zareznicima ili ih drugčije tamane. U četvrti odjel bili su izloženi mekušci.

Dubički kotar potukla je tuča nemilo.

U hrvatskoj radi se čvrsto oko zakona proti umjetnom vinu. Koliko se dosad razabire, smatat će se umjetnim vino, svako vino koje nije iz groždja, dapače i bevanda i tanko vino, te petiotizirano ili gallizirano vino smatat će se umjetnim. Za proizvodjanje umjetnog vina moći će se rabiti samo tvari, koje nisu zdravlju štetne, a slador u tu svrhu mora da bude rafinirani tratikov slador. Na staklenicah morat će se označiti, da je umjetno vino, a nesmje se označiti ni odkud je nit od koje je godine. Za slučaj prekršaja, globe bit će velike i uticaju u fond na promicanje zemaljske kulture. Nebi bilo s gorega, da se kod nas potražne stanovi. Nekih producenta, koji šalju u trgovinu u staklenicah svakovrstna smrada. Znanih nam je za primjer, da je pet osoba bljuvalo, samo, jer su okusile takova vina.

Navrećanje poganca (*carbonchio*) preotimlja sve više mah. Po Bertu od 9 konja navrnutih nije poginuo nijedan, a od 8 nenavrnutih svu osam. Od 35 goveda navrnutih nije poginuo nijedan, a od 37 nenavrnutih poginulo ih je 11. Od 262 glave vunjadi navrnuti, poginulo ih je 8, a od 192 nenavrnuti poginulo ih 184. U Francuzkoj navrnuti je godine

	1881	1882
Ovnova	32,550	348,870
Volova	1,254	47,817
Konja	142	2,325
	33,946	399,012

Za prvih 5 mjeseci tekuće godine navršuto je 248,177 glava vunjadi i 26,718 glava što govedjih što konjskih. A da je Pasteur izumio navranje (ciepljenje) poganca jedno su 3 godine. Kolika korist za gospodare. Dobro i savjetno bi bilo da vlada uvedu i kod nas navranje poganca.

Taljanski parobrod *Barrion* nakrcao se je vina u Splitu i okolici za Francuzku.

Pisu nam iz Šolte na 26 p. m.: Amo počela se suša u velike čutiti. Groždje zlo izgleda, osobito po vinogradih, gdje je tuča otukla. Masline stoje dobro, al im se hoće kiša da ih izpere. Ribaštine nema.

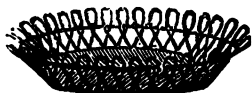
Iz Lečevice na Sv. Jakova: Veselim srcem javljam vam, da je jučer blagodarna kiša neka i neka mjesta baš natopila, tako da gdje je doprla bit će kukuruza izobilja. Šteta, i te kakva šteta, da nije svu našu siromašnu Zagoru obašla, jer gdje nije došla, nema kukuruza ni $\frac{1}{8}$. Nu nadat se je da će nas što prija razveseliti. — Žitija su unešena, al nije ih bilo toliko, kako se je mislilo. X.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

55. *Koja vrst kukuruza jeste najprikladnija za zelenu krmu, obzirom na naše podneblje.*

Kod nas do danas, u koliko je nama poznato, nije još nitko sijao kukuruz za zelenu krmu. Male vrsti, u tu svrhu teško, da bi se izplaćale. Najbolje je, kako mi mnijemo, sijati visoke vrsti, kao n. p. veliki paduanski, ili štajerski kukuruz, ili hrvatski, a nebi loše odgovorio za zelenu krmu nit s druge strane zlo je, ako je usjev pregust; hoće se barem svojih 25 do 35 centimetara prostora između jednog kukuruza i drugog. Mi mnijemo, da bi najbolje odgovorio hrvatski ili štajerski kukuruz, jer bi se mogao ranije sijati, pošto je studeni bolje niko od našega.



Slika 60. Kosačica zavojno pletena.

49. *Jeli dobro i savjetno konjim mjesto zobi davati kukuruz?*

Z. — Knin.

Dandanašnji, rabe doduše mnogi kukuruz mjesto zobi, premda su mnijenja vrlo različna, dali se zob dađe zamjeniti kukuruzom.

Najveći pokušaj o tom pravilo je Pariško društvo omnibusa, koje broji 10,000 konja. Prvi pokušaji pravljani su na 16 raznodobnih konja za laku radnju. Od 8 na 8 dana uzkrativalo im se po 2 kg. zobi, a zamjenjivalo izgnječanim kukuruzom, dok najzad svu $8\frac{1}{2}$ kg. zobi bi zamjenjeno sa kukuruzom. Kašnje pravljene su kušnje na konje za tešku radnju; te se je napokom došlo do zaključka da se svu 10,100 konja hrani su 5 kg. zobi uz 3 kg. kukuruza. Konji bihu vavjek zdravi, veseli, dobro ogojeni, a dali su se uporabiti na najnapornije radnje. Brusselsko Tramway društvo zamjenilo je kukuruzom samo 2 kg. zobi, i tvrdi da konji izvrstno izgledaju i da su uztrajni u radnji, premda se teško priuče kukuruzu.

Bečko Tramway društvo pravilo je pokušaje na 10 konja. U prvom mjesecu davalo im $3\frac{1}{2}$ kg. zobi, $3\frac{1}{2}$ kg. kukuruza; u drugom mjesecu $3\frac{1}{2}$ kg. zobi, $3\frac{1}{4}$ kg. kukuruza; u trećem mjesecu $3\frac{3}{4}$ kg. zobi, 4 kg. kukuruza; u četvrtom mjesecu 5 kg. zobi, $2\frac{3}{4}$ kg. kukuruza; u petom mjesecu $6\frac{3}{4}$ kg. zobi, $1\frac{1}{2}$ kg. kukuruza. Posljedice ovih kušnja nisu bile dobre, jer da su konji mršavili, i da se strašno znojili.

I prof. dr. Bruckmüller pravio je pokušaja sa vojničkim konjim, na račun ministarstva rata. On je polovicu konja srpnja i kolovoza hranio sa 2830 grama zobi i 1420 gr. kukuruza; rujna i listopada sa 2550 gr. zobi i 1700 gr. kukuruza; studena i prosinca sa 2125 gr. zobi, i isto toliko kukuruza. Drugoj polovici davao je za prvi tromjesec 2830 gr. zobi i 1420 gr. kukuruza; a za drugi tromjesec 2125 gr. zobi i kukuruza uz dotičnu porciju siena. Kukuruz davao im je u zrnju. Tvrdi da mnogi konji nisu htjeli da ga prime, da su puno dangubili žvakanjem, i da je mnogo zrnje izlazilo neprobavljeno. Konji da su bili bolje ogojeni, al da su se lahko izmorali, i da su bili tromi.

I u taljanskoj vojski pravilo se kušnja, uz iste posljedice. Iz svega daje se zaključiti, da se gnječeni kukuruz može rabiti kao konjska krma, ali ne sam, već u primješaju sa zobi, i to $\frac{1}{2}$ a $\frac{1}{3}$. Da kukuruz prija naravi konja, i da mu nehuđi zdravlju. Da se konjim za laku radnju može davati više kukuruza, a manje zobi, dočim konjim za tešku napornu radnju, davati je više zobi a manje kukuruza.

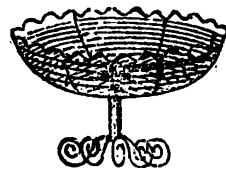
57. *Na koji način, izim naravskoga, dađe se osušiti nova sgrada, na brzu ruku, tako da se dađe u njoj stanovati, bez da bude zdravlju štetna?*

A. K. u R. Šibenik.

Toplinom, dađe se osušiti nova sgrada na brzu ruku. U nekih gradovih rabe u tu svrhu tronoge, pomične željezne peći, u njimi lože kock ili vriesak (Erica mediterranea). Kad se dobro razpale postane ih do stienā dotična zida. Kod nas mogli bi rabiti u istu svrhu naše proste čiepove, pa ložiti ugljenom od vrieska. Ugljen od vrieska rabe kod nas po najviše u kovačnicah.

58. *Preko pō godine držao sam u velikoj zemljenoj posudi lanenog ulja. Kašnje pošto sam ulje potrošio, oprah višeput tu posudu, nu sveudilj zadržava rečenim uljem. Mogu li staviti u posudu bez pogibelji naravnog ulja? Može li mi, i ako može, žasto će mi taj vonj naškoditi?* M. M. u D. (Sinj).

Vonj po lanenu ulju nije podnipošto škodljiv zdravlju, premda ima de osoba, koje taj vonj promuti do riganja. Ako metnete u takav sud maslinova ulja, ono će poprimiti vonj, al se neće drugčije alterirati. U ostalom znajte, da se taj vonj dađe odstraniti, ako se posuda izpere jakom



Slika 61. Kosačica sa stojkom.

toplom lužinom. Ostane li i pozatim duhe, onda namažite posudu iznutra i izvani običnim uljem, nu ju najprije ugrijte dobro, onda upalite ju, pa onda izlužite i izperite, a tim će nedvojbeno nestati duhe po lanenu ulju.

B. Nova pitanja.

59. *Molim vas, imali cjedila za ulje, koje je najbolje, odkud ih je nabaviti i uz koju cieniu?* L. J. u K. (Dubrovnik).

60. *Kušao sam opetovano, da s jednogodišnjim cviećem izradim gdje koji sag u bašci, al nisam uspio; molim vas, koje jednogodišnje cvieće jeste prikladno za sagove?* A. F. u K. Pelješac).

61. *Mogu li odmah izorati djetelično strunište za pšenicu, ili mi je pričekati do jeseni?* S. G. u V. (Cetina).

62. *Na koji način može se pomnožiti groždje S. Ante i kako se obrađiva?* A. M. u L. (Zadar).

63. *Imao sam 300 kg. krumpira, koje sam izkopao na 9, 10, i 11 t. m. Onda bijahu svi zdravi, no kašnje pošteti se dobra trećina (izgnije). Šta je tomu uzrok i kako bih sačuvao, da mi se ostali nepokvare?* A. F. R. — Šolta.

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

SA TRGA

Vino Gdje ima zdrava vina prodaje se dobro, ne doduše toliko za izvoz koliko za domaću potrebu. Ulje ide po 21 do 23 flor. barilo. Nu trgovina driema. Buhač nema cienne, to jer sa svih strana ima prijavā o velikih zalihah. Sardele po 10 do 14 do 23 flor. barilo. Striš po 22 do 48 flor. M. C. Rujevinā po $3\frac{1}{2}$ do $5\frac{1}{2}$ flor. M. C. Pšenica 8-25 flor. M. C. (nova). Ječam 7 do 9-60 flor. M. C. Zob 8 do $8\frac{1}{2}$ flor. M. C.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1883.

— St. Ravnateljstvo c. k. Realko — Split — Behmen ef. Salih — Stolac — Allirević J. ž. Starigrad — Vežić N. ž. — Makarska — Obćina Tratska — Šušak (za 4 iztiska) — Petrić dr. A. — Bol — Čitlonica — Punt — Tomašić F. — Smokvice — Mirčeta J. — Slivnica.

— St. učiteljski Sbor — Sarajevo — Mirno do 15 studenoga t. g. — Gosp. Perat Fel. — K. Stari — Molimo javite nam, na koji račun da ubijemo ona 2 flor.

— Gosp. Jurić Š. — Sinj — Primili smo. Najsrdačnija hvala. — Gosp. Mrakovčić J. ž. — Punt — „Kako se pravi vino“ predali smo pošti dne 21 p. m.

— Gosp. N. — Ono o mediču, poslje one duge razprave nema za širu publiku nikakove vrijednosti. Kilu prouzrokuje tajnočetna nametnica „*Plasmodiophora brassicae* W., a na ovu (biva kilu) živu upljucvi zareznička sićusna i malena zvana „*Bulinus molitor*.“ Balinus je kukac; nije leptir, i žive u zemlji. Često se pod mikroskopom nemože dokazati *micelium plasmodiophorae*, te je zaključiti da upljucvi balinusa mogu proizvesti oteklinu, ali se to nemože uzvrditi

— Gosp. Jerić P. — Siverić — Onaj člansk „O vinu“ uije zreo za tiskanje.

Errata-Corrige.

U broju 13 obličak kiselā-vinsko-kisela-pepelika mjesto $2C_8 H K O_{12}$ čitaj: $2C_8 H_5 K O_{12}$. Po novim kemčkim formulam oni obličci glasili bi: $2C_4 H_5 K O_6 + Ca CO_3 = C_4 H_4 K_2 O_6 + C_4 H_3 Ca O_6 + H_2 + CO_2$; a za pretvorbu neutralne vinsko-kisele-pepelike: $C_4 H_4 K_2 O_6 + Ca SO_4 = C_4 H_4 Ca O_6 + K_2 SO_4$. U 3 svaštici broja 14 mjesto: *Becidomya* čitaj *Cecidomya*.

Molimo najuljudnije svu onu gospodu, koja nam duguju jal za predbrojbu, jal za druge stvari, neku izvole platiti. — Najgora je stvar tjerati mak na konac; samo nek nas onda nekrive, da smo bezobzirno postupali.

Uprava.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stroji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Člitch računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Kolovoza 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Kolovoza 1883.

Žasto se pojavljaju bolesti.

Mnogi se čude, i pitaju radšta se kod nās ponavljaju ljeti bolesti, kad je zrak zdrav; pitaju zašto ona pusta lijavica, koja mori s reda djecu, a često i odrasle.

Kako rasto vrućina, onako s reda nestaje vode i biva sve lošija, a i vino ili cikne ili se nagne, te većina pije ili ocat ili brsatu. Zdravo piće glavni je uvjet zdravlja; ovo je jedan od uzroka radšta se pojavljaju bolesti. Da bi se procjedjivala voda kroz ugljen u prah samli-ven, ili da bi se kuhala do 60 ili 70° C. pa hladila i pila, onda bi ovog uzroka nestalo. Za vino nenapominjemo ništa sada, jer smo o- petovano dokazali, da bi se uz malo pomnje moglo imati preko ciele godine zdrava dobra vina.

Drugi uzrok jeste nečist. U avtiji i u kući često put brložiste, a kraj samog stana djubrište, koje daje svoj miomiris po milje daleko. A šta da ročemo, da ih ima na hiljade, koji si svoje tielo nigda ne- izperu, a nose na sebi košulju po dvi i tri nedjelje, tako da je što rad poline što rad nečisti priljepljena na koži?

Jer ih omorina tjera iz stana svi hoće na zrak, pa si traže hladno mjesto; većina spava ili na vlažnoj zemlji ili na studenu kamenu, pa su izloženi svim naglim promjenam topline, te si prehladu želudac, odkud pak sve druge nevolje.

Nu, nije nit ovim sve rečeno. Baš u najvruće doba dolazi voće. Tu jabuke, kraske, smokve, praskve, šljive, dinje, ljubenice, krastavci itd. Da se ovo voće jede zrelo i u maloj mjeri, t. j. umjereno, nebi ono nahudilo zdravlju, ali većina voća jede se u zelenom nezrelom stanju i sa korom. Srdce ti puca od žalosti kad vidiš gdje se jedu smokve sa kožom, gdje 3 ili 4 godišnje djetesce glodja krastavac sa svom korom, kao da je komad kruha. Dok se ovo sbiva na selu i na polju, još kako tako, moći će se prepisati ignoranciji, al da se ovo po gradovih sbiva, da se na javnim trgovim nezrelo voće prodaje, ono je što te najviše peče.

Gospoda župnici i učitelji, kao i obćinske vlasti, imali bi vavjek i neprestano nagovarati narod a do potrebe i zabraniti da se nez- drelo voće jede. Osobiti župnici, oni bi mogli s ollara svake nedjelje izložiti puku sve zle posljedice ovakova neuredna življenja; inače imat ćemo vavjek bolesti vavjek sve jačih i gorih. Z.

PODLISTAK.

RUŽA.

O klaštrenju i obrezavanju ruže.

(Sliedi vidi broj 15).

Ako se goji ruža na jedan ili drugi oblik, onda je pri klaštrenju i- mati obzira kakova je vrst ruže, i kakova je uzrasta ončas kad se klaštiri.

Ruže koje bujno tjeraju, i koje su jake naravi, dadu se najlaglje uzgojiti piramidalno. Za ovakov uzrast režu se mladice na dva najviše na 3 oka. Oprezno je pratiti mladice, koje protjeraju, te ostaviti samo 2 ili 3 na ovakoj pojedinoj grani. Da oka na mladica podjednako protje- raj, valja savinuti grane na zemlju i zakopati ih u zemlji. U zemlji o- stanu dok nabubre pupolji, i dok ne začmu tjerati. Sad se izkopaju gra- ne i privežu pravilno, pa sva oka tjeraju jednako. Ne previju li se i zakopaju grane, onda donja oka ostanu spavajuć, pa se nemože da razvije pravilna piramida, ako ozdol nema dosta mladica.

Buduće godine režu se opet sve dolnje mladice na 2 ili 3 oka. — Hoćemo li da produljimo (povećamo) piramidu, onda odaberemo dve naj- jače mladice, pa ih privezemo osnovno. Nuz to sve slabije mladice mora se obrazati na 2 najviše na 4 oka, a jače na 5 do 7 oka. Nastaneli ka-

Gnjiloća krumpira.

(Odgovor na pitanje 63 iz broja 15 „G. P.“)

Ova bolest bila je uvedena kod nas najpre god. 1868 iz Trsta, nu onda nestalo je na brzo. Lietos uvedena je po svoj prilici iz Italije, jer u koliko nam je znano, pojavila se gnjiloća jedino u primorju, i u onim mjestim tik primorja, koji su krumpir za sadnju kupili od taljana.

Gnjiloću prouzrokuje tajnocvjetna nametnica zvana „*Peronospora infestans*“ (du Barry). Ova bolest pojavlja se najviše lipnja, srpnja i ko- lovoza. Dok su krumpiri u zemlji vidi se na zelini raznobojnih u bijelo prelazećih mrlja, koje tečajem vremena potamne ili pocrne pa su poslje- dicom da zelina (stabaljka) izumre. Na lišću razviju se ustroji za razplo- djivanje (*sporangien*), koji sa izumrlim lišćem dodju do i u zemlju. Iz o- vih sporangia izvali množina bludjelica (*zoosporen*); ove se napokon umi- re i protjeraju svoje kličice kroz kožu u meso od mladih krumpira, i prouzroče tako gnjiloću.

Kad se pobere krumpir, može se odmah prepoznati, ako ima bole- stnih gomolja, jer takove imaju ugnutih mjesta, mrko bojadisanih. Krum- pir, kojemu je zdrava koža, zdravo mu je i meso, dočim može da koža sasvim gnjila, a meso podpuno zdravo, kao što može da je jedan dio krumpira zdrav, a drugi bolestan.

Peranospora može da prouzroči suhu ili vlažnu gnjiloću.

Suhom gnjiloćom, postaju bolestna mjesta sve zagastije boje, a krumpir se sve više stiska i postane tvrd i suh, a meso sasvim promje- njeno.

Suha gnjiloća nije već samo stepen te bolesti, pravo: ona samo za- stroši stanićevinu i dio škroba, prava bolest pokazuje se vlažnom gnjilo- ćom i kod vlažne gnjiloce škrob je iz početka zdrav ali kašnje pregnje sasvim i raztroši se. Pusti li se bolest sama sebi onda oboljela mjesta postaju zagastije boje i prodiru prama sredini ostavljajuć za sobom kao nekakvu uvalinu, dok se napokon krumpir ne razpadne u tamno suru kašu. Sad se pojavi u ovoj massi mnogo zareznika kao glista, gnuta (*a- carus*) i drugih zareznika. Na tu massu sada umnožavaju se vrlo naglo nametnice i zareznice te rastvaraju tu massu i okužuju zdrave krumpire koji se u blizini nalaze. Ovo biva sve kad se gnjiloća polako razvije, no ima slučajeva gdje se ona vrlo naglo razvije, te se za samih osam dana usmrdi sav krumpir. Ovakvu naglu rastrojbu prouzrokuje nametnica, *Tu- sisporum solani* koja je modričaste boje, ona rastvori meso u suho-modru kašu dočim kora ostane ciela, tako rekuć, kao netaknuta. Da se ovoj bo- lesti nakraj stane valja nastojati: I. Da se pokupe krumpiri kad su sa- svim malo pred potpunom zdrjeloćom. II. Da se dobro osuše. III. Da se ne meću na stog ako nisu sasvim suhi. IV. Da stogovi nebudu veliki, krumpiri ne smjedu biti naslagani na deblje od dvanaest centimetara. V. Da se čuvaju na suhu i zračnom mjestu, i malo vlage prouzročiti će na- glu gnjiloću.

Ako se je bolest već pojavila onda valja odmah razstrieti krumpire na suhu, toplu i zračnu mjestu, probrati sve zdrave, a oboljela mjesta o-

kova praznina, onda je obližnja mladica pozvana da ju izpunji; s toga re- že se samo na 2 oka.

Ostale slabo tjerajuće ruže, goje se grmljasto. Izboji iz podanka i korienja upotrebljavaju se za pomladjivanje ruže. Odstrane se svake go- dine starije grane, a mladje režu se na 12 do 24 centimetra.

Ruže penjačice, kao i one za odrenu neklastre se jako. Odstrani se suhorina i gdjejoja starija grana i uštipnu se oršci.

Strmoglede ruže režu se iz prvine na kratko, da se dobije jakih mladica. Kašnje režu se nadoravne i slabe mladice. Da se kod tužaljka nelomi granje, podmetne se u krošnju obruč, pa se nanj privežavaju.

Visoko rastućim ružam uzgaja se krošnja okruglasto. Da se uzgoji kuglasto valja paziti da svake godine protjera dovoljan broj kratkih jednako rastućih mladica. Od ovih mladica odaberu se bolje i režu na 2 do 6 oka, a ostale mladice odstrane se.

Ruže za okruglaste krošnje ponajviše uzgojene su od navrtka. S to- ga prve godine pusti se da plemenika protjera, pa kad uzraste za 8 do 12 centimetara, uštipne se; usljed toga ona odeblja, nabubre joj puplje, pa se još iste godine dobije mala okrugla krošnja. Cvietne pupolje valja kidati prije no što se razviju, tim se podpomaže razvitak krošnje.

Ima ruža, koje se nemogu nit proljeća, niti jeseni oklaštiti, takove ruže, jer su u to doba pune ili cvieća ili cvietnih pupolja; takove ruže režu on čas lieti, kad neimadu cvieća, ili pak u zimi. (Sliedi).

drezati do zdrava. Kad budu prosušeni onda ih je zasuti pepelom ili drvenim pilotima, ili još bolje ugljenom, izmrvljenim ugljenom.

Za par godina zabacit je gojitbu krumpira na onoj zemlji gdje se je bolest pojavila, nastojat je da se dadu sasvim zdravi krumpiri, a ako se mora saditi od onakovih ili koji su болоvali, ili koji su bolestni, bolestne odrezati, a prosušiti dobro krumpire i pred sadjom dobro oblužiti jih. Na vlažnim zemljama pojavlja se Peronospora jače.

Čim da zaodjenemo naše puste goleti?

Neću ovdje nabrojiti dugu povorku imenah šumskoga drveća, nego napomenut mi je samo dvie vrste, koje su se kod nas udomaćile, naime bor i česmina. Ni rieči vam neću progovoriti o vrijednosti i koristi njihovoj, pošto jih svak dobro poznaje; a ja vam jih stoga toplo preporučujem. Kod nas vlada neka osobita pohlepa za odgojenjem inozemnoga bilja od koga mislimo bog zna kakovu korist imati. Ali malo kad nam se trud naplati, a u prazne šake mal da ne uvijek pušemo; jer se na žalost malo pazi na razlikost podneblja i zemljišta, kao prvi i poglaviti uslova za acimatiziranje ma bilo, koje biljke. Osim pomenutih dvaju uvjeta još moglo bi jih se nabrojiti sijaset, kao vlaga, položaj zemljišta, sunčani pripek itd. na koje se također ima paziti pri acimatiziranju biljka. Osobito posao ako uzgoja inozemnih sumških drveća ostat će jalov, ako biljkam iz sjemeništa ili zasadnika htjedemo da zasadimo naše puste vrlatne goleti, koje bez dvojbe neće moći pružiti mladu stabla obilnu i mastnu hranu, koje mu je nudjalo zemljište za njegova prvoga odgoja. Pokušaji imali bi izvesti usried starije šume na progatini, tu bi valjalo ili zasaditi mlade biljke, ili posijati sjeme, ali bi zemlja morala biti isto-vietna sa onom na kojoj će rasti buduća šuma.

Većina šuma raste kod nas na takovoj zemlji, koja se neda u drugu, izim sumarske svrhe uporabiti. Ovakovim mladim sumskim biljem valjalo bi najprije zasaditi bolje, zaklonjenije položaje, a najzad golet, da se na njoj bore sa svojim obstanom.

Budemo li budnim okom pratili prvi uzgoj inozemnih bilina u sumi, moći će s te stope dokučiti, koji će biti njihov uspjeh pri za-gojivanju naših goleti.

Da uzmemo jednu inozemnu biljku, te ju posadi-mo u prhko, gnojno i du-boko tlo, obranjeno od že-stokog sjevera, i srpanjske sunčane pripeke, a uz to pomnivo i višekrat ju na-tapati, naše veselje i zado-voljstvo bilo bi neumjestno, da neredem budalasto videći i ponosit i bujan rast mi-zin, jer niti se uz ove uslove naše kršne i orletne gore nikad te nikad zelenilom zaodjele. Mahnite se inoze-mnih biljka da zaodjenete puste krajeve naše mile do-movine; jer bolje godi na-šemu hrvatskomu oku zele-ni plast češmine i bora, a tad će i pusti kraš ponosom moć prkositi užasnoj zimskoj sjeveri.

prof. B.

Nješto o košnji.

Svaki mrljiv i uman težak nastoji, da čim prije košnja siena, dje-teline itd. obavi i to stopram onda, dok je trava u cvietanju, jer je tada bilje najsočnije i hranjivije. U travi za cvatnje ima najviše dušičnih tva-rih i fosfornih solih, što uprav hrani blago; a i staničevina je još mehka i vrlo lahko probavljiva. Zrienjem sjemena nestaje iz vlatja dašičnih tva-rih, a i sama lahko probaviva staničevina pretvara se u tvrdnu neproba-vivu drvovinu. Cienim da ću ugoditi poljodjelcu, ako mu ovaj kratki na-putak priobćim. Evo ga: Naši zalibože težaci, a osobito u Petrovu i u Kosovu polju, obično počnu onda kositi, kad je sjeme od trave dozrielo, te kažu, da sa košnjom dotle treba čekati, budući se tako livade sa tra-vom zasiju.

Nu to se ne postizava, a opet se čini velika šteta.

Prvo, trava se ne zasijava u ovo vrijeme, sjeme dakle nemože niti klijati (dakle nit resti); a da i proklija pogine srazloga, što u zarašlini drugih trava, nemože da nadje niti hrane, niti drugih uvjeta, za njezin razvitak i obstanak.

Drugo, čini sam sebi težak veliku štetu, jerbo onda sieno nije tako tečno, niti hranivno niti probavno; pošto dozrijevajuć poodpada puno sjemenja i lišća; pa zato je takovo sieno slami slično. Čim se ranije po-kosi sieno, tim je ono hranivije, a tim prije i jače protjera iz busja za otovu. Da se na livadi nova trava zasije, treba ju u jeseni, mjeseca rujna i listopada, posijati, jer se u jesenskoj vlazi sjeme prije proklija, a i kli-ca mlade biljke razvije mnogo savršenije. Živo dakle preporučujem u je-seni sijati livadne trave.

Misli li, težače, da je sieno hranivije i izdašnije kad je sjeme na biljki, tada se varaš, jer je sjeme teško probavljivo, pa većina neprobav-ljena iz stoke izlazi. Rekoh većina, ali razumjevam onoga što ostane, jer $\frac{1}{3}$ sjemena poodpadaju što za krošnje, što za šušnja i spremanja.

Neprobavljeno sjeme ide i djubar, pa sa djubratom na oranicu; eto razloga zašto su nam oranice korovom (dračom*) zarašćene.

Trava se dakle imade onda kositi, kad je veći dio livade počeo cvasti.

*) Korov ili drač zovu se sve one biljke koje restu po obradjenim njivam, među goje-nim usjevom bez naše volje, te tako smetaju da se pravilno razviju i napreduju one biljke, što smo ih posijali.

Tada su istom hranivne sastojine u vlatju i lišću u pravom razumje-ru, i sieno je tada najtočnije i najhranivije.

Gorko vara se tko misli, da se kasnom kositbom pokosi više ajena; to samo oko vara, jer je sieno deblje suhje, pa zauzima više prostora, jer se nedade sabiti i sleći, kao mlado mehko sieno.

Kosit se ima jutrom, jer se trava onda najbolje daje kositi, i to stoga, što je napeta; pa zato marljivi kosci polaze kositi odmah čim zora po-čimlje svitat. Sto se do 8 sati u jutro pokosi, može se — ako je liepo vrijeme — poslje drugog ili trećeg prevraćanja spraviti pod krov t. j. pod sienik. Nesmje se kositi, ako je rosno ili ako prieti kisno vrijeme.

Ja naposljedku opet preporučujem svakom težaku, da sa kositbom neokleva; jer kasnija košnja, veli glasoviti gospodar Thurnher, propada u krmi bar trećina hraniva, što bi ga u njoj bilo, da je pokošena za cvatnje.

N. Vežić.

O podkivanju konja.

Da konj dobro uspije, da bude zdrav i čil puno i puno upliva, ka-ko se podkiva, i kojom vrsti podkove podkiva se.

Kod nas u obće podkivaju kovači, koji su jedan od drugoga gleda-njem naučili podkivati, dočim po drugim naprednim pokrajinam imadu učione u kojima se kovači uče podkivanju, e da u slučaju, ako se pokvari kopito, budu ga znali popraviti.

Dobro je svakako da se navedu pravila Reuff-ova za podkivanje.

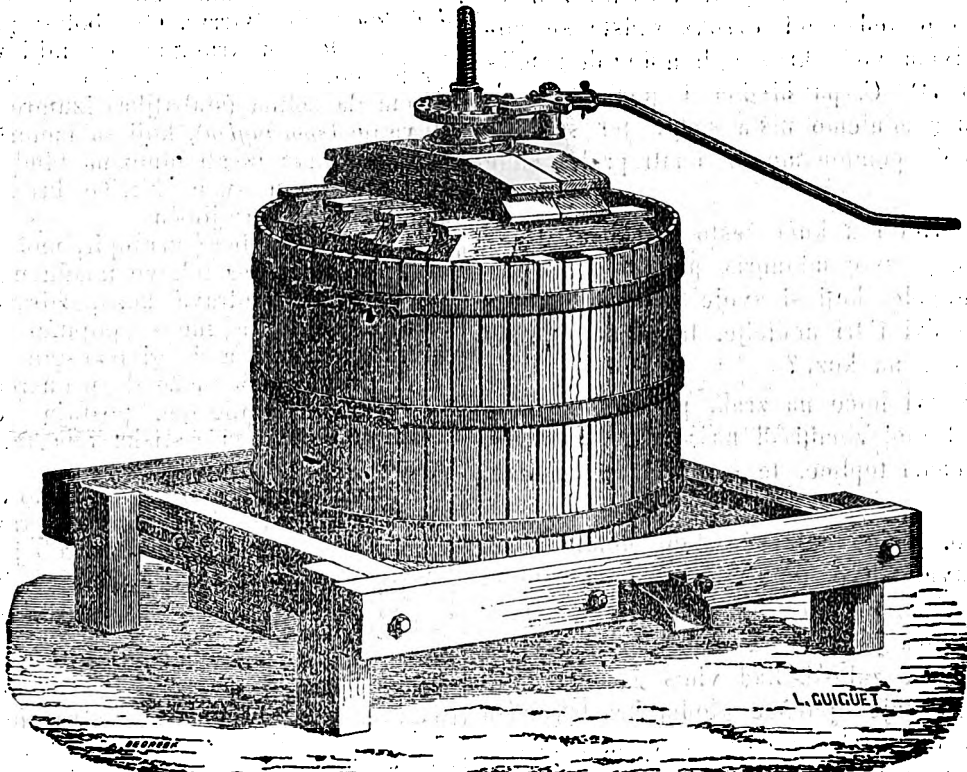
1. podkova mora da leži jedino na svrhu podkovanosna ruba i pod-plata; podplat nesmje da zahvati više od 2 do 5 milimetara; oblik pod-kove ravna se po obliku kopita.

2. Podkova mora da odgovara snazi, veličini i uporabi konja.

3. Podkova mora da je pričvršćena samo o nokat; neki i osjetljivih djelova kopita nesmje da se čavo dodirne, niti smie podkova pričeti elastičnost (žilavost) kopita.

4. Podkivati je vavjek prama obliku kopita i napram načinu kojim konj baca noge.

Imajuć sva pravila pred očima, podkovat će se konj vazda u podpu-nome redu.



Slika 62. Tisk „Universal“ od Braće Mabilie u cjelini.

Svaštice.

Liek proti kratelju (cho-leri). Bugarska vlada savje-tuje sljedeći liek proti kole-ri: a) ruske kapljice, sastoji iz: Tinct. nux. vomie 40 gr.; Tinct. valerianae aeth 10-0; Tinct. Rhei 4-0; Tinct. Opii croc. 2-0 gr.; Ol. men-thae pip. gut. V. M. D. ka-pljica 20 do 30 svake dvi ure. b) Botkinove kapljice sa-stoje iz: Liqueur Anodyn. Hofmani; Tinct. chin. camp. 30-0; Chin. muriat 4-0; Acid. muriat. dil. 6-0; Olei menth. pip. gut. X. M. D. kapljica 20 do 30 svake 2 ure. Ove recepte priredjuju liekarni-ci *).

Sloboda.

Kako se priredjuje Kuba rum. Uzme se 10 litara čiste vinovice, i $\frac{1}{3}$ kg. izvadka ruma od Kube, uz 20 grama mirisa od ruma i 10 grama maslova aethera. Zatim 20 grama sečera aethera i 20

gr. izvadka od vanille. Sve se pomieša sa 8 litara čiste vode, pa je rum od Kuke gotov. Ove izvadke kupuje se u mirodijaram.

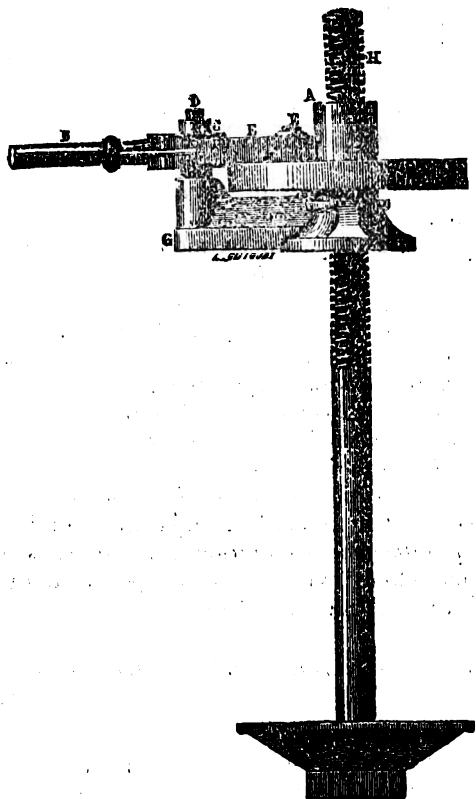
O priredjivanju izmetima iz zahoda. Skoro sve izmetine na zahodim samo su ljudske izmetine. Mi smo jednog već naveli i iz časa sastoje i njihovu vrijednost u novcu. Po Wolffu u izmetinam odrasla čovjeka, koji se obično hrani ima na godinu 5 kg. dušika, ili 17 gr. na dan; a hoće se 15 do 20 kg. dušika, da se nadomjesti dušik što se sa dobrom žitari-čnom žetvom izveže sa 38 ara zemljišta. Po tom sa izmetinam od 4 čovjeka može se podjubriti 38 ara zemljišta. Dušik je najglavnija i najvaž-nija sastojina djubra da se neračunaju uzduši fosforna kiselina, pepelika i druge soli. Po selih, ide veći dio ovih važnih sastojina izgubljen. — Kinezi i Holandezi su mnogo pametniji. Oni sakupljaju ljudske izmetine, pa ih obično vodne; nu mnogi rađe ih na sljedeći način, koji je kod nas puno laglje uporabiv. Oni raztrkaju izmetine ljudske, pa ih posiplju go-vedjim djubrom, pilutinom, vapnom, pepelom, zemljom, čadjem itd., onda ovo svako 15 dana prekopaju i promiešaju, te dobiju kompost (mješanac djubar).

TUMAČENJE SLIKA „GOSP. POUČ.“

Tisk „Universal“ od Braće Mabilie U Gospodarskim viestima Br. 14 preporučili smo našim častnim čitaocem tisk Mabilie. Danas prenašamo im sliku takova tiska, da se uzmognu uvjeriti o njegovoj solidnosti. Prava prednost ovoga tiska sastoji u njegovu vijku i matici, jer posjeduje oso-bito svojstvo da nema nikakovog uzubja (sudaranja dvaju zuba — en-granage — ingranaggio); a tim je odstranjeno svako suvišno trienje. — Neobična njegova pomnažajuća se poluga (levier multiple), daje mu sna-gu neopisive, toliko, koliko nijedan dosadašnji sustav; a jer je vrlo jed-nostavna sestava nemože lahko da se pokvari, niti da se druga nesreća dogodi. Naša slika 62 na strani 2 predstavlja nam takov tisk. Od 2 hek-tolitara stoji 150 franaka (1 fr. = novč.), a od 12 hekt. stoji 625 franaka,

*) Bečki gradski zdravstveni odbor, uz ostale stvari proti koleri, naredjuje, da se često ispiraju zahodi i druga nečista mjesta sa raztopinom od 1 kg. zelene galice (vitri. di ferro) i 2 kg. karbolne kiseline (acid. carbol.) u 20 litara vode.

dočim najveći od 53 hektolitara stoji 1870 franaka. Ako sravnimo sa nemačkim, opazit ćemo, da su skoro za polovicu jeftiniji. Grade ih Braća Mabill u Amboise, a za Dalmaciju njihov je zastupnik gg. Braća Dobrović iz Jelse (Hvar). Na prama veličini tiska, radi na njem samo jedan ili najviše dva čovjeka. Dade se smjestiti u svakom zakutku, a na kretanje poluge dosta je samo 80 centimetara prostora. Radi neprestano, a jednako uz samo kretanje poluge naprijed i natrag. Slika 63 strana 3 predočuje nam sam vijak (lozu) sa maticom. Dade se razstaviti bez muke i truda, jer je sve na najjednostavniji način spojeno, tako, da i najprostiji težak mogao bi da sve razstavi. Na slici 63 sa *H* označena je loza (vijak), sa *A* matica, sa *B* dugi lakat poluge, sa *C* glava poluge, sa *D* odporište, *E*



Slika 63. Vijak i matica Universal tiska u prorezu.

kratki lakti poluge, sa *G* podstav ili blazinja. Vijci sa maticom prodavaju se na kilograme, biva obično za 100 kg. po težini 65 fr. Na slici 64 strana 3 vidi se ista stvar ozgor; *A* je matica, *B* poluga na kojoj se razvija snaga, *CC* odporišta dvaju laktova *EE*; Odporište glavne poluge označena je sa *D*. Sa *EE* označeni su laktovi, koji prenašaju snagu na maticu; *FF* su ključci od čelika; *G* je blazinja ili podstav, koji nosi snagu, a *H* je vijak (loza). Nije potreba, da mi preporučamo ovaj tisk našim častnim čitaocim; on se sam preporuča i sa svojim jednostavnim a čvrstim i solidnim sastavom i radi toga što zauzima malo prostora, razvija puno snage, a može ga svaki domaći kovač popraviti.

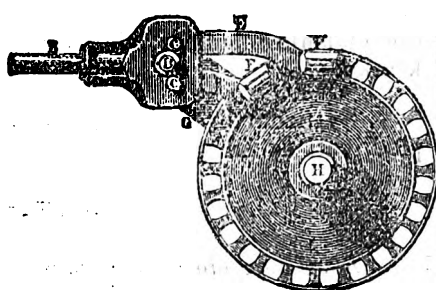
Što se radi sada?

Na polju. — Beri s reda kukuruz, nu budi oprezan, da ga nepobereš nezdriela. — Pobran kukuruz ili nasloži u kukuruznjaku, da se suši, ili ga rastri u sjeništu. Kad bude sa svim suh izčisti ga i orulji; kad ga oruljiš razstri ga opet na tanko, da se neupali. Izkopaj i saberi kasni krumpir, poberi zdriela tikve i sahrani ih. Preori strništa, dok prva kiša padne, i sadi ružić krumpir, koji će do zime uzdrieti, i repu i rodavku možeš da siješ na strnište. Pokosi muhorište, ori s reda oranice i njive, da pripraviš za zimski usjev. Žanji sirak i proso, pokosi djetelište. Prikopaj i prebaci džubar, poškropi osakom (gnjonicom) mješanac. Čisti sjeme, prokušaj mu klicavost i pripravi za sjetvu. Sadi vrbovinu.

U povrtnjaku. — Ako traje suša zalievati je neprestano. Prirediti je za sadnju cvjetače, kupusa, salate, blitve, mrkve, petrusimula itd., te je sve saditi po prvoj kiši. Sabiraj svako sjeme dok dozrije, pa ga čisti suši i spremi do uporabe. Odačbrati krastavce, tikve, dinje i jajavce za sjeme. Posjeći plazi od jagoda, i presađivati jagode. Loviti kupušnjake, tamaniti njihova jaja i gusjene.

Na livadi, Kosi otavu, ako ti je moguće natapaj. Priredjuj za mlada livadišta, podoravaj iztrošene zatravlje livade i djubri ih košenim brašnom, razvodjenom osekom, i drugim umjetnim djubrim.

U cvjetnjaku. Suze navrću se na oko, i pomnažaju sa korenjaci. — I drugo uresno grmlje i drveće pomnaža se korenjaci. Klastri živice i zapase. Sad se presađuje uresno cvieće, iz toplog pojasa. Za ovakovo cvieće odabiru se veći lonci, da se bude moglo laglje razviti. Mogu se sijati ljubidušci (resede), zvjezdane i levkoje za kasnu cvatnju. Isto tako, presađuje se sada ono dvogodišnje cvieće, koje želimo da nam procvate ranim proljećem. Sad se sade mladice klinčića, ždrašnjaka i drugog dugovječnog busja i grmljata cvieća. Sad se oplemenjuje i razplodjuje kameleje, rođadendrov i drugo zimzeleno grmlje. Sad se grade tople postelje i erre.



Slika 64. Matica i vijak gledani ozgor.

U voćnjaku. Nastaviti je navrćanje na oko, dočim se kajsije na vrću na bajame stopro drugom polovicom rajna. Brati je zrelo voće. Pregledati zaveze i kolce i obnoviti ili prevezati gdje je potreba; osobito se je čuvati zadave. Rezati je prebujne mladice i izboje. Sabiranje sjemenja od voća, sijati koštice voće. Sakupljati i tamaniti gusjenice i drugu gamad.

U staji. Hrani blago obilnije, da za neporne radnje neiznemogne. — Pazi na krmače, da se pravilno uprase i da neprožderu odojčad. Ako nisi naskočio, daj naskočiti ovce za zimsko janjenje.

U vinogradu. Zrači gdje je zadušeno, odstranjivanju lišće i mladice, a taklaj i kolči gdje prieti da će pregnjiti. Prati zdrileću pomjivo, i nastoj da zapriečiš gnjiloću, ako se po kolovoznim kišam pojavi. Čuvati vinograd proti štetonosnim životinjama.

K podrumu. Nabij i priredi bačve, badnje i drugo posudje. — Izperi mješine, mečke, košarice. Pregledaj tisk, navlaži ga i namazi. Osjeguraj si trgače i trgačice. Nedaraj u staro vino, izim ako je da osumporiš ili napuniš bačvu.

NAŠE RIBARSTVO.

(Nastavak vidi Br. 15 „G. P.“)

Naše je more prilično napučeno ribam i drugim morskim životinjama, ali je napućenije bilo u davnija vremena, kad se je razboritije ribalo. Nu za našu veliku štetu mi nismo toli sretni kao primorski stanovnici Norveške, Engleške, zapadne i sjeverne Francuske, koji u Sjevernom moru i Atlantičkome oceanu nalaze plodovitost mora, koncentriranu na samo mali broj vrsta kao: aringe, bakalari i srdela; kod nas na suprot plodovitost mora je veoma razdijeljena, rek bi parcelirana ne samo među 274 vrsti ribe, nego još na ogroman broj suvrsti; pa onda mekušci, korepnjaci, crvi, iglokvzci, polipi, i spužve. Stoga je lako pojmiti one ogromne lovitbe Norvežaca, koji samih aringa ulove na godinu za 115 milijuna kilograma u vrednosti od 7.500.000 forintih i 55 milijuna kilograma bakalara u iznosu od 9.222.000 forintih! A Englezi koji ulove do 173 milijuna kgr. aringa i 60 milijuna bakalara, a napokom Francezi koji ulovo na obalah New-Foundland do 70 milijuna kg. bakalara, a na vlastitij obali pri ušću rijeke Loire u Boskolskom zaljevu samo srdela za 7.000.000 franaka. U našem sinjem moru nemamo tako ogromnih jata riba; vrsti koje se u velikim jatima love jesu samo srdele, tunji i lokarde, ali i to, niži s daleka nemožemo prisposobljati sa gori označenim brojevima Norveške, Engleške i Francuske. Izuzamši srdele i tunj koji kod nas jedino imaju neku trgovačku znamenitost, ostalo ribarenje ograničuje se na lovitbu na malo. Da naši čitaoci dobiju jedan priličan pojam o velikom broju vrsta riba i drugih morskih životinja što se kod nas love i jedu, donosimo obširnu skrižaljku u kojoj su ribe, mekušci i korepnjaci razporedani po godišnjem prirodu, i označeni u novčanoj vrijednosti. Mi smo ovu skrižaljku složili na temelju zvaničkih podataka obielodanjenih od c. k. centralne pomorske vlade u Trstu. Opažamo odmah da ti podatci ni s daleka nemogu odgovarati pravom stanju našeg ribarstva, i to s bog sljedećih razloga, koje molimo da c. k. centralna pomorska vlada u Trstu izvoli uvažiti. Prije svega nepojmimo zašto u tim podatcima nisu priložena imena riba i drugih morskih životinja, jer dakako brez latinskih naziva veoma je teško dapače nemoguće doznati o kojoj se baš vrsti riba govori. Mi smo donieli izrično talijanska vulgarna imena kako se u zvaničnim podatcima nalaze tiskana, da se riješimo svake odgovornosti toli glede pravog imena i vrsti dotičnih sila, koli glede prevoda na hrvatski jezik. Stoga nemožemo pojmiti kako jedna c. k. pomorska Oblast, kad tura u svijet tobožnju statistiku ulovljenih riba i drugih morskih životinja smije n. p. rabiti imena: *Sardella*, *Tonno*, *Menola bianca*, *Menola schiava*, *Molo*, *Cefalo*, *Scarpaena selvatica*, *rossa*, *bruna* itd. kad od srdela imamo *Clupea aurita* C. i V., *Clupea vulgaris* i *Alosa sardina*; kad od tunja postoji *Tynnus Thynnus*. Lin. i *Tynnus tunirina*: kad od menola biva *Maena vulgaris* Cuv., *Maena juseulium* C. i V., *Maena zebra* Günther, *Smaris vulgaris* C. i V., *Smaris alcedo* C. i V., *Smaris mauri* Bp.; kad od Molo i Cefalo imamo *Mugil cephalus* Cuv., *Mugil capito* Cuv., *Mugil avaratus*. Risso, *Mugil suliens* Risso, *Mugil chelo*. Cuv. *Mugil labeo* Cuv.; kad od Scarpena nemamo nego dvie vrste: *Scarpaena porcus*. Lin. i *Scarpaena schrofa*, Lin. itd. Onda kad bi htjeli navadati sve one vrsti, koje svaki dan vidjamo toli od riba, koli od mekušaca i korepnjaka, koji se u priličnom broju prodavaju po naših gradovih pri moru, a od kojih u statistici nema ni slova, kad bi se još upustili u procinjivanje svota raznih vrsti koje su laš lakomno ubilježene u skrižaljku, gdje bi smo svršili? U obće moramo liepo zamoliti pomorsku centralnu oblast, da kad hoće jednom da izdava statistiku, ili neka se svojski pobrine da se sa većom istinitosti zakupljaju podatci ili da ništa ne obielodanjuje, jer tim barem neće nikome škoditi. (Sliedi).

NAŠI DOPISI.

Hvar, dne 4 kolovoza. Nevjerojatno je, ali istinito kako naš prosti seljak, gdje koje pojave odnoseće se na poljodjelstvo prepisuje jih nekim istinitim uzroci. Evo vam primjera: Kod nas se čestokrat događa, da u mjesecu srpnju i kolovozu, iza obilna razvitka zračne munjevnosti i bez kiše neke grozdne jagode pocrvene djelomice. Što se ove godine već ranije ukazuje. Šetajući se jednog dana preko polja namjerim se na težaka, koji pružajuć mi nekoliko onakova zrnja reče mi: Gledajte, kako jih je munja obsjenula — pa borme i pogodio je. Munjevnost koja se je razvila u zraku podpomaže tvorbu ozona, koja pri postanku lahko oksidira predmete; i stoga on razustraje najizloženije česti bobice. Iz ovoga bjelodano se vidi, da ozono postaje usljed obilna razvitka zračne munjevnosti a ova je pravi povod goripomenutog pojava. Prof. B.

Gospodarske Vjesti.

Pišu nam iz Boke dne 3 t. m.: Buhača more se kupiti po 23 novč. kilogr. Govedina je po 45 novč. kg. Janjetina po 40-50. Jaja 2-50 fior. 100 komada. Teletina po 70-80 novč. Masline suše se; loza puna bolesti, ali ne u svakom mjestu, u obće rodile su masline bolje od lani, a vina bit će prilično.

Groždje zdrije i razvija se redovito. U obće izgled je dobroj jamatvi

Iz meteoroloških opažanja u Šibeniku, ukupna toplina srpnja iznaša 836.35° C., a srednja toplina pojedinog dana u mjesecu 26.979° C. — Najviša toplina bila je + 36.50° C., a najniža + 17° C. Od dana 15 na 16 pala je toplina za 18° C. Samo četiri puta pokazali su se oblaci, a samo jedan put kišilo je za 11 minuti; svi ostali dani bili su vedri. — Za 24 dana duvao je zapadni vjeh, za 6 dana jugo, a jednog dana sjevernjak. Španj svojom toplinom bio je povoljan vegetaciji, ali su tanka zemljišta protrpila sušom.

Uvjeravaju da je *Naphthalin* izvrstno sredstvo proti filokseri. Pronašao ga je dr. Fischer iz Strassburga, i dobio je od Francuske Vlade povelju na 14 godina. Jesenas dolazi u Beč, da i tamo izvede nekoliko kušnja.

Ladja *Tintern-Abbey* zaplovila je iz Temse put Nove Selandije sa tovarom od 8120 pticah, i to 100 kosovah, 100 ervendačah, 100 škvorah, 140 zelenkah, 100 češnjugarah, zatim jarebicah, vrbacah itd. — Pogodite u koju svrhu? Čim bude ladja stigla u opredjeljeno mjesto, pustiti će ptice na slobodu, da unište glavne neprijatelje poljodjelca (zareznike). Tu su pošiljku naručili težaci Nove Selandije, jer im zareznici osobito gusjenice, redovito svake godine uništavaju desetinu ljetine. — A mi tamićimo ptice!

U rimskoj kampagni razvila se medj goveda uzašna bolest poput našeg „poganca“. Goveda obole i u čas poskapaju. Poginulo je dosad svega preko 3000 glav.

Iz okružnice zemaljske vlade za Bosnu i Hercegovinu bjeločano se vidi, da inozemne rasebine samo onda će u zapremljenim zemljama valjano uspjevati, ako doseljenici uzbudu mogli razpolagati dovoljnim novcem, da si uzmognu od urodjenika kupiti zemljišta. Razabire se da se danas hektar zemlje može kupiti po 20 do 40 fior., a u Posavini po 200 fior. — Vlada nerazpolaze zemljištem dok se agrarno pitanje neuredi.

Ministar financija Sjedinjenih država, izjavio je da će se ili morat umanji uvoznina ili ukamatiti višak, jer se danas iz uvoznine puno više utjerava no što se troši. Umanjila bi se znatno i uvoznina na vino, koja je dosad iznašala 50 po sto vrijednosti vina. Amerikanci ljube veoma crna jaka vina, kao što su naša. Nadat se je dakle, da će si naša vina prokrčiti tamo put.

Journal Officiel javlja, da je Francusko ministarstvo za poljodjelstvo, e da podupre gojenje svilaca opredielilo nekoliko nagrada za najrazbortije svilogojce u departemanu Drôme. Najveće nagrade su zlatna kolajna su 1000 franaka u novcu.

U Ugarskoj žetva žitarica bila srednja, u Hrvatskoj mjestimice obilna; dočim Bosna ima takodjer srednju žetvu.

Na otoku Silbi razprodali su vinogradari sve svoje groždje po 12 nov. kilogram. Kupio je to groždje jedan niemac koji će ga izvoziti za Hamburg i Bremen. Poslao je u tu svrhu već nekoliko hiljada košarica. a u svakoj može da stane do 10 kg. groždja.

U Staromgradu nakupovala je tvrdka Sacher iz Beča do 10 tona (deset hiljada kilograma) buhača. U zadnje vrijeme poskočila je buhača malo ciena.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

59. Molim vas, imali cjedila za ulje, koje je najbolje, odkud ih je nabaviti i uz koju cieniu?

L. J. u K. (Dubrovnik).

Cjedila za ulje ima više vrsti, no kao najbolji drži se onaj gospod. P. Isnardi iz Livorna. On je svoje cjedilo bio izložio u Beču još 1873 godine i dobio je prvu nagradu, jer njegovo cjedilo daje najbistrije ulje, bez da mu diže ono njegovo osobito obilježje. To njegovo cjedilo izgleda, kao kakav veliki sanduk, nu evo što on sam piše: „Jer se zimi bistrilje, kad je ponajviše smrznuto, da se nepokvari grijanjem izumio sam kotao, sa dva valja, koji su spojeni medjusobom sa jednom željeznom okalajsanom cievu. Kotao je pun vode, koja se natjera na vrienje; a s druge je strane strcaljka koja tjera ulje u jedan valj, pa odavle kroz ciev u drugi, gdje se ulje sasvim raztopi. Odavle pak ide ulje kroz ciev u cjedilo.“ Cjedilo je sanduk na 3 odjeljenja. Svako odjeljenje ima dva dna od lima. Jedno dno je uepropustno, a prvoje izprobušano. Izmedj prvog i drugog dna imade gusta pamučna tkanina, kroz koju ciedi se ulje. Ulje prociedjeno izlazi na zapipak i otiče u podstavljenu posudu. Imade i jedan drugi filter, kojeg rabe puno i koji je jeftin, al neznademo kako iz-

gleda. Molimo obratite se na „Agenzia Enologica“ u Milann, tamo ima na prodaj tih cjedila, oni će vi i cieniu kazati, jer ciena mjenja naprama veličini.

60. Kušao sam opetovano, da s jednogodišnjim cviećem izradim gdje koji sag u bašci, al nisam uspio; molim vas, koje jednogodišnje cvieće jeste prikladno za sagove?

A. F. u K. (Pelješac).

Kod gojenja cvieća na sag, valja paziti, a) na veličinu saga, b) na vrst cvieća t. j. kako visoko raste i kako cvate. Više rastuće cvieće meće se vavjek u sredinu, dočim se pritom ima vavjek pred očima sklad boja. Da sagovi budu lepši, negoji se nigda cvieće na mjestu. Goji se obično u malim loncima, koji se sustavno poredaju u zemlji ako jedan ili drugi cviet propadne, ili neuspjeva dobro, te se usljed toga alterira slika, onda se izmieni lonac, sa drugim loncem. S toga mora se vavjek gojiti u lon-cih napose jedno 10 ili 20 komada istovrstna cvieća, da se u svakom eventualnom slučaju bude moglo zamjeniti. Liep sag pravi *lobelia cardinalis* sa svojim njećnim crveni cvietići, uz klavulju (kadulju, *salvia*).

Usried zelene zarasline, hrpu crveno cvatućih ljepotica *bellis perennis*.

Sag od potočnica *myosotis alpestris* (modro), sa tamno-crvenimi ljepoticami opasasano.

Sag od Pelargonia, zapasan sa modrim *nemophilam*.

Sag od lala zapasan sa *Scilla sibirica* (plavo).

Ljubidušak (reseda) sa *adonis autumnalis*, a u sriedi jedna ruža, sve zapasano sa bielimi lepoticami daje jako liep sag.

Sag od sirotica (velutini) zapasan sa *saxifraga hypnoides*.

Sag od *dianthus barbatus* zapasan sa *amoena*.

Raznobojne fukse zapasane sa *Mimulus quinquevulnerus*.

Sag od verbena sa *saxifraga punctata*.

Sag od *delfinimo ajacis* sa *iberis umellata*.

Sag od *nictetinia capensis* sa *lobelia erinoides*.

Sag od gostocvietih zvjezdana zapasan sa nizko rastućim zvjezdanim.

Sag od *Chrysanthemum carinatum* zapasan sa *saxifraga hypnoides*.

Sve ovdje navedeno cvieće izvrstno je za sagove u navedenim kombinacijam i uspjeva kod nas izvrstno.

61. Mogu li odmah izorati djetelićno strnište za pšenicu, ili mi je pričekati do jeseni?

S. G. u V. (Cetina).

Premda je svudi običaj da se odmah po prvoj košnji izgore djetelićno strnište e da žilje pregnije ranije, da se rano, biva još rujna bude mogla izvesti orba i zasijati ozima pšenica, mi to nikome nesavjetujemo. Ranim podoravanjem t. j. kolovoza, gubi se izvrstna paša, koju nam djetelićno strnište može da dađe kroz kolovoz i rujan; a s druge strane rano podoravanje zove rano sijanje, a za nas gdje baš nema tih debelih sniegova, a gdje se liepa vremena znadu protegnuti do u kasnu jesen, izraste usjev prebujno, pa onda trpi preko zime po mrazovih.

Mi mnijemo, da je najbolje padorati djetelićno strmište pod konac rujna. Kroz listopad pregniju žile. Pod konac listopada ore se opet i sije ozima pšenica, jer sijati ozimu prije studena nije nipošto savjetno.

62. Na koji način može se pomnožiti groždje S. Ante i kako se obrađiva?

A. M. u L. (Zadar).

Groždje S. Ante razplodjuje se ili šibami (mladicami) ili povaljenicam ili pak izbojim iz podanka.

Šibe režu se ranim proljećem, biva sjećnja ili veljače, a sadu se odmah onako isto kao lozove ključice.

Povaljenice prave se od onakih mladica, koje su bliže zemlje. Savi-ju se na luk, i u jamu pričvrste pomoću kvake, tako da jedan kraj ostane spojen sa maticom, a drugi viri iz zemlje.

Izboji iz podanka odstranjivaju se sa brkovim (žilam) i sade se odmah na opredieljeno im mjesto, dočim se povaljenice i ključice stoprv sljedeće godine sade na opredieljeno im mjesto, jer jim je ostati godinu dana u zemlji, da se okoriene. Groždje S. Ante ljubi istu zemlju kao i vinova loza, a sadi se na 1 do 2 metra u razmaku. Obično uzgaja se grmljasto, no može da se uzgoji stablasto, kotlasto i na stotinu drugih načina. Groždje S. Ante cvate obilno, no neplodi već samo malo cvietova. Cvieće pojavljase na mladica (jednogodišnjih). Groždje S. Ante žive 8—12 godina, po za ovim valja ga pomladiti. Klastrenje i čistjenje preuzima se svake godine. Odstranjuje se suhor i starikovina, a štede se jednogodišnje mladice; ove se doduše nešto prikrate, ali nigda preveć na kratko.

Svi izdanci odstranjuju se redovito, izuzam ako se namjerava razplodjivati sa izbojim.

B. Nova pitanja.

63. Imam otočić vapnenaste naravi, a sada pašnjak III razreda, na kojem ribari stiru mreže i kvare tim zaraslinu. Hotio bih da zasijem boljom travom i da ga ogradim, molim vas koju bi vrst trave mogao zasijati, i čim bi mogao ograditi rećeni pašnjak?

S. M. u M. (Tisno).

64. Što uprav znači izraz: „usjeći vino“ i na kakovu se temelju to izvadja?

L. F. u P. (Split).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Onu gospodu, koja nisu smirila predbrojbu, molimo liepo, da ju smire. Mi molimo, mi poslušamo svakoga i svakomu smo pri ruci; deder, uslišajte i nas, potreba nam je!

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč.
redak. Čliche računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Rujna 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Rujna 1883.

U oči jamatve.

Svuđi mahom s jednog na drugi kraj pokrajine pripravlja se sviet
na jamatvu; mi ćemo samo nekoja natuknuti našim vinogradar-
rom o jamatvi, e da, ako hoće, naše savjete uporabe. Glavna
je briga posudje. Sudovi za mast i vino, neka su zdravi, čisti i ne-
propustni. Badnji za mast, neka su srednje veličine; u prevelikim
badnjim prevrije mast vrlo sporo. Neka svaki badanj bude imao po-
krov, da zrak nedolazi slobodno do masta, jer se mast uzljuti, i lahko
da se još drugčije pokvari.

Ali koliko god upliva posudje na dobrotu budućeg vina, isto to-
liko upliva zdrieloća. Ljetos zakasnila je vegetacija skoro mjesec dana,
te će i groždje dozrijeti za mjesec dana kasnije, lietos dakle nemože
se trgati groždje u iste dane u koje se je trgalo prijašnjih godina,
već valja trganjem zakasniti, jer inače izim što bi se dobilo slabo,
hrđjavo vino, dobilo bi se i puno manje vina, jer groždje uprav raste
od kad počme šariti, pa dok podpuno izdrije.

Ovo vriedi i za Silbu, i za Hvar i za Vis i za sva ona mjesta
gdje je običaj rano trgati. Tamo istina je i rad položaja i rad ranih
vrsti loze, dozrieva groždje rano, skoro mjesec dana ranije no što
po drugih mjestih, nu ljetos, toga nema. Neka se ni sami Silbljani ne
zamamljuju, tim što su sve svoje groždje po 12 novč. kg. prodali, i
neka ga neberu nezdriela. Trgovina groždja, kod nas je stopro začela,
dočim Ugarska razprodaje na godinu za 1 1/2 milijun forinta svojeg
groždja; ako Silbljani već lietos budu slali na trg ili slabo zdrielo ili
nezdrielo groždje, onda se naše groždje u tudjem svietu neće akredi-
tirati, pa će nas strani sviet zanemariti. A kako je to liepo prodat u
grozdu po 12 novč. kg. znadu najbolje Silbljani, koji će lietos ste
ruke pobrati po koju liepu hiljadcu forinta.

Za Hvar, Vis, Silbu, i neke Zadarske otoke mogla bi u buduće
biti trgovina s groždjem izvor neizcrpiva bogatstva, nu moralo bi se
gojiti samo rane vrsti stolna groždja; onakove vrsti, koje dozrievaju
u prvoj ili najkasnije u drugoj polovici kolovoza, jer mi na sjegurau
uspjeh možemo računati jedino onda, ako naše groždje budemo slali
na trg rano, puno prije no što dozrieva po drugih mjestih.

Zadnjih godina, rad izselivanja, nemože da vinogradar najmi dosta
trgača; a one koje može da najmi u mjestu, tako su skupi, da kad
bi samo malo popustila vinu cienna, nebi se skoro niti izplaćalo gojiti
lozu. U Zagorju i po kotarih ima dosta radnih sila, koje su bezposlene

uprav za jamatve. Tamo je nadnica za 2/3 jeftinija no što u primorju
i po otocih. Imalo bi se složiti po više vinogradara iz jednog mjesta
i reklutirati tamo trgače za jamatvu. Primjetit će se, da zagorski težaci
nisu vješti trganju; to je donekle istina, ali se trganju u čili dan
mogu naučiti. Što neimadu košarica ni vinorezca, ne smeta; to mogu
držati pripravno vinogradari, ta to je najjeftiniji alat. Ovim načinom
izim što bi vinogradar prištedio liepa novca, dao bi dobiti bezposlenu,
a nastalo bi neko ravnovjesje u radnicama po svoj zemlji jednako.

O iztraživanju vina.

(Nastavak vidi Br. 13 „G. P.“)

Kako se u vinu može opredjeliti množina alkohola, ekstrakta i kiseline?
Alkohol¹⁾, ekstrakt i kiselina možemo smatrati kao glavne česti vina,
a možemo po njihovoj množini, te po međusobnom njihovom razmjerju
često izreći sud o dotičnom vinu. Spomenuli smo već u početku ovih raz-
pravica, da se najobičnije patvorenje vina sastoji u tom, da se ovo raz-
redi sa vodom, te ojači potrebitom množinom žeste, da se patvorenje sa-
krije, te alkohol nadomjesti. Razložismo takodjer, kako se pomoću mno-
žine alkohola, ekstrakta i kiseline u takovom vinu može patvorenje od-
kriti. Treba nam sada da razjasnimo, kako i na koji način je moguće ove
pojedine važne sastojine u vinu opredjeliti.

Množinu alkohola (žeste) u vinu možemo najlaglje pronaći ili sa de-
stilacijom ili sa takozvanim ebullioskopom.

Metoda (način) destilacije, izvadja se tako, da se kuhanjem iz stanovite
množine vina izluči sav alkohol na jednu čest vode, a zatim se dobivenomu
alkoholnomu distilatu primješa toliko distilirane vode, da bude u objem
upravo toliko, koliko je uzeto vina za pokus. Ovako dobivena tekućina
sadržaje istu množinu u postotkih alkohola, koliko ima za pokus uzeto
vino, a pošto u njoj neima osim alkohola i vode nikakvih tudjih tvari,
to u njoj možemo sa žestomjerom ili alkoholometrom pronaći množinu
alkohola.

Za praktične svrhe preporučuje se Alambich po Salleronu²⁾. Aparat

¹⁾ U naravnom vinu nemožemo nikada naći više od 18% alkohola. Alkohol postaje nai-
me u vinu, takozvanim alkoholnim ili žestokim vrienjem masta (šire), iz sladova, koji se u nje-
mu nalazi. Ovo alkoholno vrienje i. j. raztvranje sladova, prestaje, čim se je u tekućini sabralo
od prilike 18% alkohola. Ova množina alkohola priči dalje vrienje. Jasno je s toga, da u
naravnome vinu množina alkohola nemože nikad nadmašiti 18%. Nadjemo li dakle više od 18%
alkohola, to je svakako dotično vino alkoholizirano. Nu takva su samo neka osobito svietska vina,
kao malaga, keses, nadara, port, cherry i dr. Vina ove vrsti sva su alkoholizirana, jer onda
brže dozriju, te su na transportu stalnija. U naših domaćih vrstih vina, riedko ćemo naći veću
množinu alkohola od 18%.

²⁾ Vidi „Gosp. Pouč.“ Br. 10 slika 39.

PODLISTAK.

RUŽA.

O pomnožavanju ruže.

(Sliedi vidi broj 16).

Najobičnije i ponajviše pomnožavaju se ruže navrćanjem, jer se je
izkušalo, da navrute ruže cvatu obilnije i liepše od plemenike.

Kao podlogu za navrćanje uzimlje se divlja ruža, koja kod nas svuđi
raste, jer je vrlo jaka, i ima u sebi puno vegetativne snage.

Divlja ruža (Rosa canina) daje se uzgojiti i iz sjemena.

Plod od divlje ruže dozrieva jeseni, crvene je boje. Izkida se i iz-
vadi se iz njega sjeme, koje se izpere i posuši, pa onda odmah sije. —
Graste neka su iz prhe gnojne zemlje. Sjeme sadi se u jarčice od 3 do
4 centimetra duboke, u razmaku od 8 do 12 centimetara jarak od jarka i
zrno od zrna u jarku. Sjeme pretisne se o zemlju, pa onda se zaspe. —
Prije prolića težko da sjeme proklica, a toliko put proklica stopro ljeti
ili čak kasne jeseni. Mlade sjemenjake presade se odmah, dok se odjenu
sa 4 ili 6 listića. Presade se sa hliebom, u prhoj zemlji, u razmaku od
10 do 15 centimetara. Nekrate im se žile, jer onda zaostaju u svom raz-
vitku. Preko ljeta čiste se često od korova, ako je potreba zalievaju se;
a kad se okori zemlja onda se provali. Duboko kopati i preobilno za-

lievati nije podnipošto savjetno, jer s jedne strane mogu da se ozlede ži-
le, a s druge strane priuče se sjemenjake preobilnoj vlazi.

U drugoj godini obrezu se sve divljake na dva oka, i uzgoji se sa-
mo najjača mladica. Ovim rezanjem okriepi stabaljka, te se još iste je-
seni može da navrne na ili pri korienu. Ovo vriedi samo za patuljaste
ruže, dočim za visoke ruže, obrezu se mladice kasna prolića opet na dva
oka, pa se do jeseni uzgaja najjača mladica, i onda se oplemeni. Mnogi
savjetuju da se divljake za visoke ruže i po drugi put presade, jer da
bivaju puno krepčije. Ovo drugo presadjivanje obavlja se sa više pomlje;
izvade se naime divljake, izklaštne im se žile i obrezu mladice do na je-
dno oko, pa sade u razmaku od 25 do 35 centimetara.

Ruže oplemenjuju se ponajviše na oko, jer se je izkušalo, da ovaj
način navrćanja prija najviše naravi ruže. Od druge polovice svibnja, do
prve polovice srpnja navrću se ruže na tjerajuće oko, t. j. iz oka protjera
mladica još iste godine, dočim se kolovoza i rujna navrću ruže na spa-
vajuće oko t. j. takovo oko, koje će stopro sljedećeg prolića protjerati.
Oka za navrćanje vade se vavjek iz mladih, zdrielih, odrvljenih mladica.
List pod okom, uštupne se do petlje. Na divljaci odabere se golo mjesto,
i prereže se koža na križ, i uzdigne se. Na plemeniki prereže se kora i
lika nad pupom vodoravno, pa onda desni i lievi pup u koso; tako da
se zarezim napravi trokut, usljed kojeg siedi pup. Nu mjesto ovog zare-
za, može se s jednog puta odrezati pup sa komadićem drva, pa onda se
sve pomnjom zavuče pod koru divljake. Sad se pritisne prstom i priveže
ili likovinom ili hartijom; no oko mora da je prosto od zaveza. (Sliedi).

taj sastoji se iz malene na posebnoj staljki učvršćene staklene tikvice (od $\frac{1}{2}$ litre), hladila, malene grijače na špirit, te staklenog valjka, koji je dvimi sa 1 i $\frac{1}{2}$ označenim crtami, na dvie polovice razdijeljen. Osim toga pridodan je aparatu malen alkoholometar i toplomjer; a sve te česti dađu se vrlo sgodno smjestiti u malenu kutiju ¹⁾.

Zelimo li vino iztražiti, to napunimo stakleni valj do crte sa vinom, te ovo izlijemo do zadnje kapi u staklenu tikvicu. Valjak pak postavimo pod ciev hladila, da se prekapnina (distilat) u njemu sakupiti može.

Staklenu tikvicu spojimo cjevju, utaknutom u čep (koji zatvara gut tikvice), sa hladilom. Ovo je valjkovita hladnom vodom napunjena posuda, u kojoj se nalazi zavojna ciev poput zrnje; u kojoj se sgušćuju iz tikvice dolazeće pare, uplivom hladne vode. Vino u tikvici ugrijamo grijačem dok uzkipi; pare alkohola i vode koje se dižu iz vina prolaze u ciev hladila u kojoj se sgusnu, te kao destilat sakupljaju u podloženom valjku. Kad je ovaj do polovice t. j. do crte sa $\frac{1}{2}$ označene napunjen, odmaknemo grijaču, te dolijemo destilatu destilovane ili kišnice vode, do crte sa 1 označene. Tekućina u valjku, jest smjesa alkohola sa vodom, koja sadržaje u istom objamu istu množinu alkohola kao i prekapljeno vino; u njoj ima dakle isto toliko $\frac{1}{2}$ alkohola, kao i u iztraženom vinu. Opredjelimo li dakle postotak alkohola u toj tekućini, to smo ujedno i saznali postotak alkohola u vinu. To pako možemo lasno postići sa *žestomjerom* ili *alkolometrom*. — Žestomjer ili alkolometar jest stakleni aparat dugoljasta valjkovita oblika, koji na donjoj strani nosi krugljicu napunjenu sa živom ili olovom, dočim je na gornjoj strani providjen sa ljestvicom (skalom) na kojoj se nalaze označeni postotoci alkohola. — Uro-nimo li takav žestomjer u tekućinu, koja se sastoji iz alkohola i vode, to će on u stanovitom razmjerju tim dublje zaroniti, čim više je alkohola u njoj; a tim manje, čim više je vode. Crta do koje je žestomjer u takovoj tekućini utonuo, označuje nam postotak alkohola u toj tekućini. Nu treba kod mjerenja sa žestomjerom uzeti obzir i na toplotu tekućine, jer će žestomjer u toplijoj, (dakle toplinom raztegnutoj, te po tom redjoj tekućini) dublje utonuti, nego li u hladnijoj (dakle gušćoj) tekućini.

Zelimo li dakle u našem distilatu pronaći žestomjerom postotak alkohola, to treba najprvo toplomjerom opredieliti temperaturu (toplinu) tekućine, a zatim uro-nimo u nju žestomjer, te motrimo do koje točke ljestvice je utonuo. Na temelju tih brojeva tražimo pomoću skrižaljke (tabela) koja je svakoj ovakvoj spravi pridodana, pravi postotak alkohola.

Žestomjerom može se opredjeliti množina alkohola samo u takovih tekućinah, koje osim vode i alkohola nesadržavaju druge tudje tvari. — Stoga nemožemo žestomjerom neposredno mjeriti vino, jer u ovomu ima osim alkohola i vode, još i drugih tvari (navlastito ekstraktivnih tvari) koje uplivaju na gustoću tekućine, dakle i na oznaku žestomjera. — Cjeli opisani postupak opredjelivanja alkohola u vinu ima kako će svatko lasno uviditi samo tu svrhu, da iz vina priredimo tekućinu, koja ima isto toliko postotaka alkohola, nu koja je prosta od svih drugih tvari, koje uplivaju na mjerenje sa žestomjerom. Primjetiti nam je, da se u trgovini nalaze na istom temelju žestomjera takozvani vinomjeri (vinometri, Weinwagen), kojimi se tobože neposredno može u vinu alkohol prohaći. — Da ti aparati nikako svoju svrhu izpuniti nemo-gu, biti će po navedenome svakomu jasno.

Druga metoda kojom alkohol u vinu možemo opredieliti, jeste sa *ebullioskopom*. Ovaj je način jošte jednostavniji, te laglje izvedljiv, od prvo opisana načina, a kaže vrlo točno, te je s toga za praktične svrhe osobito sgodan.

Način taj osniva se na različenosti vrelišta alkohola i vode, te na tom, da je vrelište smjerā alkohola i vode, u točnom nekom razmjerju, tim bliže vrelištu alkohola, čim više je alkohola

Ujedno se je pronašlo, da je vrelište takovih alkoholnih tekućina posve neodvisno od ekstraktivnih tvari, koje su raztopljene u tih tekućinah (vinih). Radi toga je ovaj način osobito sgodan za mjerenje žestine vina, jer se s njim neposredno bez ikakve predhodne manipulacije može u najkraćem roku pronaći množina alkohola u vinu. — Aparati (pristronji) koji služe za opredjelivanje vrelišta alkoholnih tekućina u navedenu svrhu zovu se *ebullioskopi*. Najnoviji i najbolji ebullioskop jest od *Malliganda* i *Vidala* u Parizu. (Comptes rendus 80 p. 1114). Aparat taj iztražen je na njegovu točnost od učenog povjerenstva, koje je imenovala pariška akademija znanosti. Ovo je povjerenstvo izreklo, da je taj aparat za cjelo najizvrstnije sredstvo za opredjelivanje alkohola u vinu, te ga osobito preporučuje praktičnim vinarom. (Sliedi).

Dobro crno vino.

Naše vino traži se u svjetskoj trgovini radi njegove crne boje i njegove žestine. Na nekim mjestim trgovac niti ne pazi na jakost već samo na boju vina. U obće onakovo naše vino vrijedi više, koje uz dobru crnu boju, i priličnu žestinu, ima u sebi razmierno dosta vinske kiseline i treslovine. Doduše kod nas se vrlo često događa, da vina obiluju vinskom kiselinom, ali nema skoro vina, u kojemu nebi prevladjivala treslovina. Glavni je uzrok tomu, što se nesamo gnječe hostulje sa jagodam, i što sve skupa prevrije, ali što se sade, kao za prkos samo one vrsti, koje su po naravi svojoj trpke. Ovu manu, dalo bi se odstraniti, kad bi se za narod birale bolje vrsti i kad bi se po branju na željeznoj rešetki odstranile hostulje od bobica pa samo zrnje izaprječilo. Ima kod nas u nekim mjestim, tako trpka vina, da dok ga piješ stiska tako, da se bojiš, da ti neizvali nebnice. — Jakost vina ili bolje rečeno njegova snaga, zavisi od njegove zreloće, čim zrelije groždje, tim više sečera, a manje kiseline, tim dakle u vinu više alkohola i izvadivih tvari. Zamana je samo, da čim ranije bereš, tim više masta. Radje deset litara pravoga vina, nego hektolitar, na kojemu moraš da neprestano drhteš.

Od našeg vina zahtjeva se boje. Čim zrelije groždje, tim crnije, i sliepci znadu; a čim crnije, tim će se više boje raztopiti u mastu, tim će biti i vino crnije. Ali da se boja od kožica raztopi u mastu, moradu bobice stajati u mastu, jer ako mast (tekućina) nebude oblijati ili izpirati bobice (drop) neće niti raztopiti boju.

Da se to postigne, mora da mast vrije zatvoreno. Kod nas na to nitko nepazi, pa ne samo što za vrienja stoji drop nad mastom (tekućinom), te se usljed toga netopi boja iz kožica, ali se drop djelovanjem zraka uzljuti, pa mjesto vina, dobijemo

iz masta kvasinu, ili barem takovo vino, koje će se naskoro pretvoriti u kvasinu. — Da se ovo zaprieči i da se dobije crnije vino, mora da mast vrije zatvoren, u badnju ili bačvi u tu svrhu priredjenim. Naša slika 67 na strani 3 predočuje nam takav sud. Stvar je najjednostavnija, te si ga može svatko na kući prirediti. Odađne se obična bačva; začepi se čvrsto vranj, osovi se bačva na sučje, otvorenim dnom gori. No prije toga priredi se jedno dno iz proste daske, pa se izvrdla na njemu puno luknjā. Kroz luknje može da prolazi tekućina ali ne bobice, nit kožice.

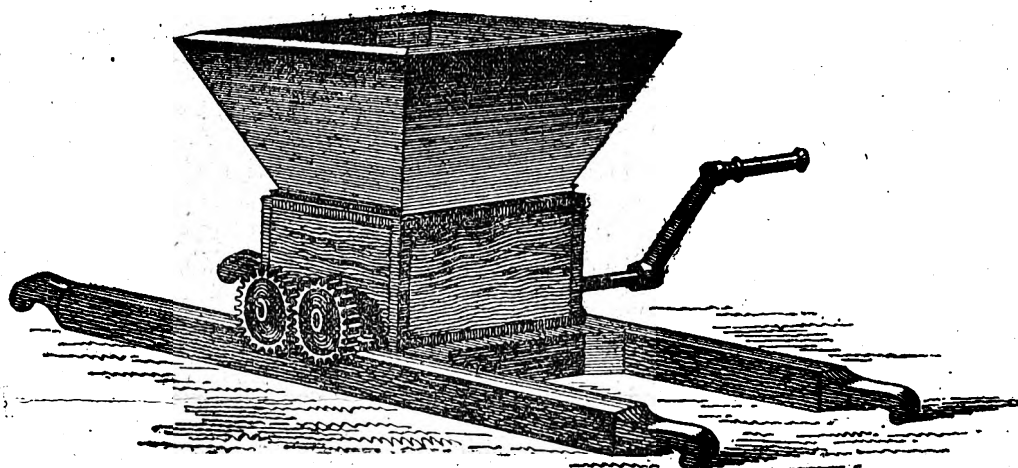
Na bačvi zabiju se tri ili četiri komadića drva *d*, koja služe kao odporište za to izprobušann dno. Kad je sve gotovo, ulijemo u bačvu mast sve do navrh odporišta; onda zavučemo koso unutra dno, pa kad je prošao odporišta, izpravimo ga vodoravno, a on usljed pritiska bobica ostane onako, kako se na našoj slici vidi. Bobice jer plivaju u mastu; sa-kupe se pod dno, kako što na slici slovo *c* kaže, nit mogu naprjed, jer im dno prieči. Izpod bobica, kako što *b* kaže, ostane mast, a isto tako, prodje mast kroz luknje dna na vrh njega, te ga za 10 do 15 centimetara obliva, kako što slovo *e* na našoj slici kaže. Kad je ovako sve uređeno pokrije se sa dnom *f*. Što smo ovim polučili? Prvo, da su nam bobice vavjek u mastu, te da će nam vino biti crnije; drugo, da bobice i kožice nedolaze u doticaj sa zrakom, te da se nemogu uzljutiti, a treće, da gornje dno *f* prieči slobodan pristup zraku, dočim ugljena kiselina može, da izlazi; tim je postignuto pravilno zatvoreno vrienje.

Tko nemože, da si sam priredi, na ovakav način svoje bačve? Samo onaj koji je lien, te hoće da mu bude vino vavjek hrdjavo.

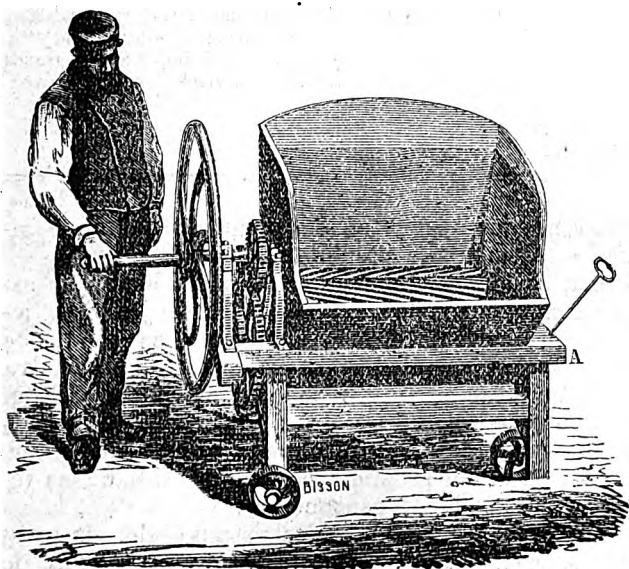
DUBOKO ORANJE.

Većina naših oranica istrošena je nerazboritim gospodarenjem. U mekoti nema više rudnih soli, nit drugih za bilje hranivih tvari, a jer je zanemareno stočarstvo nema djubra. Ono malo djubra što se na jedan ili drugi način sakupi, jedva da razdraži zemlju, jer je rad hrdjavog baratanja, stranom po kiši izpran, a stranom po suncu izgoren. Kod nas današnji ore se ponajviše 5 do 10 centimetara duboko. Zdravica leži pod tom iztrošenom mekotom, još onako kako je tu postala. Tvrdā, neraztvorena, pravi je kostur zemlje, jer u nju nisu nikad prodrle žile bilina, koje su se na mekoti gojile; zdravica je dakle za nas još danas neizcrpljeno blago.

A kako da se okoristimo tim blagom, pitat će mnogi?



Slika 65. Gnječilo za vino, kako ga grade u Splitu.



Slika 66. Gnječilo za vino Braće Mabilie.

u tekućini, a tim bliže vrelištu vode, čim više je vode u njoj. — Vrelište alkohola leži kod 78.5° po C.; vrelište vode kod 100° po C.; vrelište smjere od alkohola sa vodom leži između 100° i 78°. Pokusim se je točno postavilo, koje vrelište odgovara pojedinim smjesam alkohola sa vodom od znatog postotka na alkoholu, te su sastavljene skrižaljke, po kojih se može iz vrelišta tekućine saznati množina u istoj sadržana alkohola. —

¹⁾ Salleronov aparat može se dobiti kod Aloiss Kreidla u Pragu ili Lenoir-Forstera u Beču za cijenu od 10 flor.

Odgovor je jednostavan: dubokim oranjem! Duboko je oranje onda kad se zemlja plugom prevrće do dubine od 20 centimetara, ili ako se zemlja samo rali do rečene dubine.

Svrha ovakova duboka oranja jest, da biline budu mogle razprostrati svoje žile i u zdravicu, da i u zdravici budu mogle crpiti potrebitu im hranu, da se bude vlaga dulje, pravilnije i obilnije u zemlji uzdržala, riečju da ta zemlja bude izdašnija rodila.

Osjetit će veliku korist od duboke orbe osobito onakova zemljišta, koja trpe sušam; na kojima bilje s nestašice vlage propada, ili nemože da se razvije i uzrije, jer se u prhijoj, dubljoj i mekoj zemlji vlaga bolje i dublje uzdrži, pa za žege traži bilje svojim žilam potrebitu vlagu (vodu) u dubljim slojevima, do kojih sunčana žege nije doprla.

Rekli smo, da se dubokim oranjem poluči izdašnija žetva, i to je sasvim naravski, jer u razdrobljenoj zemlji prodiere uz vlagu, toplina i vazduh; ovi podupiru raztrošku ruda u rudu soli, koje su prava hrana bilja. I povodnje, osobito nagle kiše, nemogu da naprave velika kvara na duboko izoranoj zemlji, kako što prave na plitko izoranim zemljama, jer duboko izorane zemlje, pošto su rali i dublje upijaju brže vodu; tim nemože, da se na njih nakupi na jednom puno vode, koja i svojim stajanjem i tokom pravi puno štete. U proljeće na dubokim oranica mogu da se izvadaju prije potrebite radnje, jer se one rano osuše. Ove koristi od duboke orbe nesmjedu da nas zasliepe, da se na prvu latimo duboka oranja, jer bi nam se lahko moglo dogoditi ne samo, da nam se za jednu ili više umanji žetva, ali mogli bi i za uvijek pokvariti našu mekotu.

Prije nego se je latiti duboka oranja, valja potražiti zdravicu, da se vidi koje je vrsti i naravi. Ako je zdravica istovrstna mekoti onda dobro s dobrim, ako je inovrstna, onda valja viditi, dali bi pomješana mekotom, ovu poboljšala. N. p. jeli mekota lapornjača, a zdravi piesak ili žalo, kako što to biva na nekim mjestima po kotarima, onda se u takovu slučaju neda mješati zdravica sa mekotom, jer bi se uzdigao na površini i pomiesao sa mekotom neplodni piesak ili žalo, koji bi lapornjaču već po naravi suhu zemlju, još suhljom napravili, bez da bi ju inače nit za zeru pomogle ili na bolje popravile.

(Sliedi).

NAŠE RIBARSTVO.

(Nastavak vidi Br. 16 „G. P.“)

Evo niže skrižaljke, koja nam pokazuje koliko se je svake pojedine vrsti ribe, u svakom pojedinom okružju ulovilo. Neka ovo sravne gg. čitaoci, pa će se odmah uvjeriti, kako je na stvari.

VRST RIBE	Zadar	Split	Dubrovnik	Meljane	Ukupno na godinu po prilici
	fior.	fior.	fior.	fior.	fior.
Srdela (Sardella)	33134	227120	28784	1492	290530
Tunj ((Tonno)	86016	882	4654	2246	93798
Gira ostrulja (Menola bianca)	45969	18790	19848	37	84644
Lokarda (Lanzarda)	16334	53134	5611	377	75456
Samar ili Modrulj (Menola schiava)	47494	23290	3233	24	74041
Pujoglavica i Trlja (Barbone e Trilja)	42515	12146	1562	1822	58085
Ugotica dugonosica (Molo)	28868	5795	639	382	35683
Ugor (Grongo)	23728	8647	2152	894	35421
Polanda (Palamida)	22611	2705	4385	2481	32182
Špar (Sparo)	29590	837	149	351	30927
Zubatac (Dentale)	23947	3964	793	707	29411
Šalpa (Salpa)	21183	4936	2492	557	29168
Ušata (Occhiata)	18743	5264	1711	392	26110
Bukva (Bobba)	12167	8623	3128	1177	25095
Cipal (Cefalo)	15516	3668	2420	2719	23324
Komarča (Orada)	17716	2338	553	1169	21776
Brgljun (Sardon)	5291	12934	72	820	19117
Ražina (Rasa)	12432	5351	824	392	18799
Skuša (Scombro)	7367	10677	501	162	18707
Ljubin (Branzino)	13570	2876	1066	973	18485
Bodeljka, Škarpun (Scarpaena selvatica)	9697	902	343	144	11086
Jaglica (Angusigola)	5187	5060	379	302	10928
Bodeljka, Škarpina (Scarpaena rossa)	4930	4836	549	87	10402
Kantar (Cantara)	9192	1350	24	—	9566
Šnjur (Suro)	3936	3294	1649	563	9442
Pas (Can bianco)	5846	1295	134	15	7280
Mačka (Gatta da fango)	5343	753	82	—	6178
Golub (Colombo)	3201	1331	357	432	5331
Kovač (Sanpiero)	2234	1631	352	325	4542
Fratric-oluz (Sargo)	2445	1425	252	417	4537
Glamoč bilač (Guatto da fango)	4003	360	37	31	4431
Jegulja (Anguilla)	2519	199	370	398	3486
Papalina	—	2234	488	360	3082
Rumb (Rombo)	1928	286	—	—	2214
Kostelj (Asial)	892	760	—	—	1652
Arbun (Ribon)	—	1392	4	8	1404
Zalistak (Sfoggia)	251	970	25	98	1344
Bodeljka (Scarpaena bruna)	130	474	182	227	1013
Gavun pravi (Anguella)	123	482	140	—	745
Glamoč pločar (Guatto di sasso)	347	68	49	190	640
Tovar (Merluzzo)	—	198	203	48	449
Volina (Bavosa)	—	427	—	—	427
Iverak (Passera)	70	351	—	—	421
Žutnja (Matan)	1	345	—	—	346
Mačka (Gatta d'aspreo)	5	277	27	—	309
Glamoč puričaš (Gatto giallo)	41	8	2	32	83
VRST MEKUŠCA					
Liganj (Calamaro)	45502	6537	1576	1199	58814
Kobotnica (Folpo)	16438	3816	2284	605	23143
Sipa (Seppa)	15343	2379	786	695	19203
Kamenica, Oštriga (Ostrica)	3057	108	1992	77	5234
Dagnje (Pedocchio)	3630	80	214	383	4307
Mussolo	227	839	326	—	1428
Jastog (Astice)	12343	1913	1272	20	15553
Baba (Grameola)	6955	270	1	4	7230

SVAŠTICE.

Miluni u octu. Uzme se sasvim zreli, ali ne premeki milun, i izreže se na komade, onako kako što se obično milun reže. Odstrane se pećka, i one vlasaste sriedice, pa se onda sječka u male komadiće za prst velike, Oni komadići stavljaju se u čist lonac. Sad se za 1½ kg. miluna uzme 9 deciliterâ octa i ¾ kg. sladora. Raztopi se sećer u octu i prokuha se sve pa skupa dobro pokrije. Drugog dana prokuha se opet milun u octu. Za kuhanja odstrani se pjena, koja se napravi. Kuha se sve kakovu ½ ure; onda se odstrani od vatre, pokrije hartijom i zaklopcom pa pričekâ 24 ure da stane. Pozatim prociedi se na krpû; milun metne se u staklenicu sa malo slatke korice i gvozdike (gvozdika da neokalja milun mora se privezati u krpicu); a kvasina kuha se opet. Ovakô prokuhana kvasina prociedi se i ulije u staklenicu po milunu, pa onda staklenica dobro začepi.

Dobro crno mastilo za vlase priredjuje se na sasvim jednostavni vrlo jeftin način, koji zdravlju nehuđi nit najmanje. Uzme se naime 1 kg. crnoga voska i 1 kg. govedjeg sala, ovo se sve pomješa dobro sa ½ kg. dobra, zdrava maslinova ulja, pa se ovomu primješa ¼ kg. lozova crna ili drugčije zvano Frankfurtskog crna. Ovo se sve dobro umjesi, pa da bude imalo kakav miris dobije se po koja kapljica kojeg mirisanog ulja.

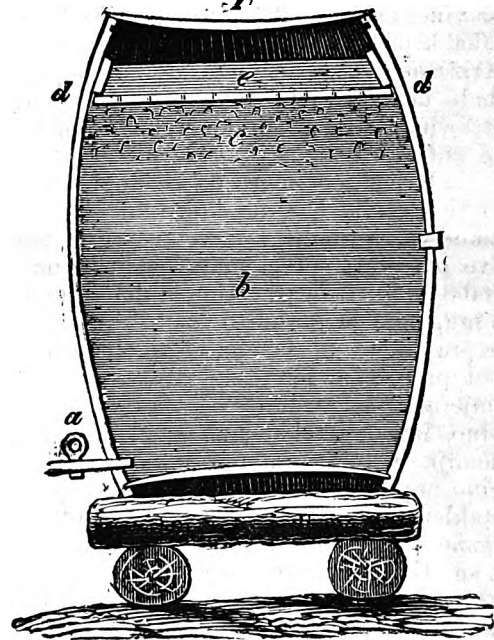
Da otrieznis pijana čovjeka. Tko se nije našao za života u neprilici, da mu je bilo posla pijanim čovjekom, koji nije mogao niti nogam vladat? E pa dobro, što bi bio on pregorio samo, da mu se za čas razvedri e da ga do kuće doprati? Napredni Amerikanci, koji hoće da svemu na kraj stanu, pronašli su sasvim jednostavno sredstvo, kojim u trenak možeš da razvedriš pijana čovjeka. U čašu vode ulij 25 kapljica čipavca (amaniska — prodaje se u svakoj liekarni); pa daj pijanu čovjeku da popije. Onda ga ili iznesi na zrak ili do prozora gdje svjež zrak dopire, a on će se odmah otriezniti. Kažu da je sjegurniji uspjeh amanijake, ako se pijanu čovjeku u isti čas razpusti pripašnjača i ovratnica.

TUMAČENJE SLIKA „GOSP. POUČ.“

Gnječilo za groždje slika 65 strana 3. — Ovakovo gnječilo preporuča naše Namjestništvo. Sastoji iz dvaju drvenih paralelno izliebanih valja, koji se pomoću ručice i dvaju izubanih kotača jedan prama drugome kreću. Groždje baca se ozgor, pa onda gnječi se medju valje i propada u kacu. Na podstavljene tralje, dađe se svudi prenašati. Mi smo već napomenuli, kako je nespretno gnječiti groždje mečkom, kako ostane puno celihih zrna, kako taj posao sporo ide, te nije nigda u redu. Ovakovim gnječilom teče stvar brže i podpunije, premda je teško na njemu raditi. Puno je bolje:

Gnječilo Braće Mabilie slika 66 strana 3. Ovo gnječilo, kao i tisk rabe ponajviše u južnoj Francuzkoj. — Razlikuje se od predjašnjeg, što su mu valjeci koso jedan prama drugomu izliebani, tim se bolje gnječi groždje, niti je prilike da zapne. — S druge strane kotači su većeg primjera, a do ručice nasadjen je volant, te ovakovim gnječilom, može da i djete radi. Ima čvrst stalak sa kolescim, te se dađe lahko prenašati. — On se rabi za veće vinograde, gdje ima puno groždja. — Ciena mu mienja naprama veličini izmedju 200 i 240 franakâ. Uz ovakovo gnječilo ide i lopatica, kojom se čiste valjeci, ako zapnu kostulje.

Bačva dvostruka dna za crno vino predstavlja slika 67 na strani 3. Opis ove slike čitaj u članku: „Dobro crno vino.“



Slika 67. Bačva izbušanim dnom za crno vino.

Gospodarske Viesti.

Drugom polovicom kolovoza palo je obilne kiše, koja je vrlo blagodatna lozi, maslini i povrću.

Po viestima iz pokrajine razabire se, da žetva kukuruza, radi suše u srpnju i kolovozu, nije bila najbolja.

Gosp. A. Tartuferi iz Fabriano u Italiji, izvadio je iz svojih 2000 košnjica preko 40,000 kilogramâ meda, kojega je prodao po 50 fior. svaku 100 kg. Iz svake pojedine košnice izvadio je do 50 kg. meda, u vrijednosti od 25 fior.

Iz pokušaja ljetos izvedenih na raznim svilariskim pokušalisticima u Italiji najbolje odgovorila je žuta pasmina. Taljanci mniju, da ako se udomači ova pasmina, da će oni zadobiti opet prvenstvo u svilarstvu, i tim stati na kraj stranoj konkurenciji.

Union Banka započela je 1 kolovoza t. g. svoju radnju po Bosni i Hrcgovini.

Francuzka opredielila je 1 milijun franaka za pripomoć onim vinogradarom, koji će nasaditi svoje vinograde sa američanskom lozom, jer je vlada došla do uvjerenja, da se jedino sa američanskom lozom može donekle stati na put filokseri.

Kralj srbski darovao je 12,000 dinara, da se podigne u Srbiji 5 šušara za voće po francuskom kroju.

Iz Kaštelâ na Veliku Gospu. Trgovina vinom oživljuje, tako da se je nadati, da ga neće ostati niti kaplje. Cijena mu je 13 do 14 1/2 flor. hektol.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

63. Imam otočić vapnenaste naravi, a suda pašnjak III razreda, na kojem ribari stiru mreže i kvare tim zaraslinu. Hotio bih da ga zasijem boljom travom i da ga ogradi; molim vas koju bi vrst trave mogao zasijati, i čim bih mogao ograditi rečeni pašnjak? Š. M. u M. (Tiesno).

Na pašnjak treće vrsti, a suhe naravi, kakovi su pašnjaci po naših otocih, dade se zasijati vlasulja (festuca ovina i t. duriuscola), biela i kamenita djetelina, nešto meteljka i trputca (plantago lanceolata). Razumjeva se, da bi u jesen valjalo pročistiti takav pašnjak od sveg krupnog kamenja, kupine i grmlja, pa onda početkom veljače zasijati gore navedene biline u smjesi. Još jeseni iste godine dalo bi se pasti na tomu pašnjaku. Ove vrsti sjemenja možete dobiti preko naše uprave.

Najsigurnija i najbolja ograda jeste zid, kojega vam je tu najlažnije izgraditi, što imate na raspoloženje puno kamenja. Jeftinija od ozida jest živica, ali živica sporije raste, i neznamo bili vam kamenje dopustilo da sav pašnjak zapašete živicom. Za živicu najbolje uspijet će vi trnovac (Gleditschia), zimurad, trstika, smreka ili drugo koje grmlje, koje uspijeva po tim suhim kamenitim zemljama. Da bi ribari samo raztirali mrežu po pašnjaku, mi mislimo, da tim pašnjak nebi trpio, jer sol hudi travam jedino onda ako je ima puno; najviše štete nanašaju ribari tim, što gaze po pašnjaku, i tim ga izguvaju u stiralu.

64. Što uprav znači izraz: „usjeći vino“ i na kakovu se temelju to izvadja? L. F. u P. (Split).

Kad se dvie ili više vrsti vina pomješaju skupa, onda kažemo da je vino križano ili usječeno. Neda se svako vino križati, niti je stvar laka križati vino; dandanašnji sva tajna vinarstva sastoji u križanju. — Križanjem ili se smjera da se popravi kakovu manu vina, i da mu se dade nekakav izraz; ili da se izravnaju izmjenično svojstva od više vrsti vina, i da se dobije tako osobita stalna vrst vina. Črna vina križaju se žutim vinom u rumeno. Jaka, puna vina, sa slabim, praznim vinom itd.

Križanjem mora da se dobije bolje vino, nego što su bile prvobitne vrsti. Pravila baš, na kojih bi se temeljilo križanje, nema; to sve vodi izkustvo. Najbolje je izvesti najpre nekoliko kušnja na malo, pa onda ako ove odgovara, preći malo po malo na veliko. Tako n. p. križate li trpklo slabo vino, sa slatkastim jakim vinom, dobit ćete ugodno, ljubko vino. Vinu, koje je gorkasto (žuto), primješaj za 1/4 dobra dvogodišnjeg vina, popravit ćeš ga sasvim. Najbolje križaju se mlada vina, kad su po drugi put pretočena, jer još nezrela, prevriju nešto malo skupa. Križanjem nasmjera se samo, da se popravi vino, dali ponajviše na to, da se dobije vino, izraza i teka onakova, kako ga ljube u jednoj ili drugoj okolici ili zemlji. Francuzi su uprav zato najnapredniji vinari, zašto znadu prirediti vino naprama teku onih, koji će ga izpiti. — Uzme li se iz iste konobe staklenica Bordeaux vina, koja ide za Rusku, i za Ameriku, to su dvi razne vrsti vina, koje se jedva naliče, a ipak obe dvi idu pod istim imenom. U tomu uprav sastoji vještina Francuza, što znadu prirediti svoja vina po čudi konsumenta, i vavjek istovrstno stalna izraza. Francuzi križaju tolikoput tako vina, da se mi čudimo, kako iz te mješanije može da proizteče dobro pitko vino; a ipak to vino, tako je zdravo i ljubko da strogi francuski zakoni priznaju dobrim. Vina stalna, u svijetu poznata izraza ili mirisa, nesmjedu se križati već sa istovrstnim vinom iz iste okolice, jer inače izgubi takovo vino onaj miomiris, koji mu je karakteristikom. Dandanašnji s neopreza za križanja, naš muškati, naša maraština i druga miomirisna vina degenerirala su tako, da se više niti nepoznaju i da se na kući za staklenicu od 1/4 litra mora plaćati do 2 flor. i više — Mlada (nova) vina nesmjedu se križati sa starim, jer tim gube stara vina i na dobroti i na izrazu. — Mlada vina križaju se sa mladim, a stara sa starim. Obična vina sa finim vinom (likerim) nedadu se križati. Sladka vina mogu se križati jedino sa slatkim, ali dadu se križati i sa žutim vinom, samo ako je zrelo. Križa li se vino bez izkustva i temelja, to se može dobiti tako odurno vino, koje se niti neda piti. Miomirisna vina križanjem mienjaju svoj miris; biva obično, da se spoje njihovi različni mirisi u treći novi miomiris. I vrst zemlje, sa koje je vino, upliva puno na križanje, jer naprama vrsti zemlje ima u vinu jednih ili drugih rudnih soli, koje ga čine osobita teka; jesu li te rudne soli u vinu, koja se imaju križati, takove naravi, da se mogu jedne s drugimi slučiti, onda će križano vino znatno promjeniti ovaj tek. Ovo je jedan od glavnih uzroka za što se križanjem nevalja prenageliti, niti križana vina prerano turati u trgovinu. Hoće se da prodje barem mjesec dana, da se usjeku i dobiju stalan, podpun izraz.

Bolestna vina nesmjedu se podnipošto križati, jer bi i zdravo primješano vino oboljelo. Osobito valja biti oprezni sa cinkutim vinom; vino i malo nagnuto, neda se križanjem izpraviti, dočim može da okvasi sve primješano vino. I malo nezdravo vino, može da izkvari puno zdrava.

B. Nova pitanja.

65. Molim vas, da mi kažete, gdje bih mogao nabaviti sjemenja od kukuruza „macchiencchio pignoletto“. — G. — Kaštela.

66. Po naših desetero i petnaestero godišnjih vinogradih pojavila se od nazad nekoliko godina nekakova nova bolest, koju mi „sui“ nazivamo. — Zadnje tri godine uništila je na nekim zemljama do trećine trsja. — Sivi se svake godine sve to veće i u debelim i u ralim zemljama. Prolićem se liepo omladi vinograd, kad u lipnju i srpnju počme lišće žutiti, mladice venuti, grožđe sahnuti, te skori list odpade. Jeseni rizači nadju mrtva čak polovicu trsa, a ostalu polovicu u posve hrdjavu stanju; oni ga izčiste i obrižu, pa se prolićem omladi, ali vrlo slabo; te se srpnja sasvim osuši. Ovo isto zbiva se bilo sušno ili kiševito ljeto. Javite od česa se ta nemoć poradja, koje joj pravo ime, i ako joj ima lieka. A. M. u L. (Kaštela).

67. Škodi li pokvarena bačva novomu vinu, i kako da ju ozdravim? A. M. u L. (Kaštela).

Škodi svakako. Izperite ju sa razblaženom sumporovom kiselinom (Acido solforico). Na 10 litara vode primješajte 1 litar sumporove kiseline. Mješajte bačvu pomalo i dobro, da sumporova kiselina dodje svudi u doticaj sa dugom i razjede do zdrava. Kašnje možete ju izprati živim vaponom pa onda opetovano izprati vodom.

68. Kako se može naravskim načinom napraviti posve crno vino, sa crvenom pinom? A. M. u L. (Kaštela).

Odgovor na ovo pitanje čitajte u članku „Dobro crno vino“ ovog istog broja.

69. Nakanio sam uređiti voćnjak; zemlja je posve dobro. Koja stabla da zasadim; gdje da ih nabavim i uz koju cijenu? A. M. u L. (Kaštela).

70. Bunar žive vode mi je u oboru tik vrtla, ali zemljište je više od vode za 3 1/2 metra. Kako bi mogao uvesti vodu u vrtal, da lažnje zalievam? A. M. u L. (Kaštela).

71. Okolo mladih stabala smokve i praskve, kakvih deset centimetara u zemlji nahode se nekakovi bijeli, tanki, a dugasti crvi, crne su glave. — Oni izvrte deblo i uzrokom su da s vremenom stablo posahne. Molim, koje sredstvo upotrebiti mi je, da ih utamanim? M. S. u T. (Pelješac).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

SAVJETI.

Tko laž govori, navodi drugoga u prevaru, podkopa ljudsku zadrugu. — Paulinović.

Čuvaj se i marno nastoj, da se zlim čovjekom ne budeš razgovarao. — Krates.

Prirodni i temeljni uzgojni zavod je obitelj. — Walter.

Blago je postupanje krjepost, ali je prema gdjejoj djeci slabost. — Sv. Jeronim.

Valjan ili hrdjav život djece zavisi od Majke. — Nap. Bonaparte.

Najvažnija nam je dužnost brinuti se za malene. — Bisk. Sailer.

Sve izpituj, a dobra se drži. — Sv. Paval.

Boji se Boga, ljubi domovinu i štuj zakon. — Fenelon.

Podučavaj si sina, i on će te obradovati i duša će ti se o njem u starosti osladiti. — Salamon.

Uzgajajte majke, koje će odhranjivati valjanu djecu. — Nap. Bonaparte.

Uči i njeguj od mlada. — Crkv.

Iz Zagore, kolovoza 1883. — L. Dr.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojb do konca godine 1883.

Gosp. Nator N. - Ložišće — Regen A. - Podgajci — Halper pl. M. - Zajezda — Knežević A. — Vinjerac.

— Č. g. Župančić A. - Buje — Mirno do konca lipnja t. g.
— Č. g. Markov S. - Morter — Mrtinom moći će vas obkruziti naša uprava, ali stopro buduće veljače, kad se mrtina bude mogla presadivati.
— Č. g. -č. - pokrajina — Vama je slobodno kad god vidite štogod nova, gospodarstvu štetna, odmah nama dojaviti, da se znade. Dandanašnji nije više znanost monopol pojedinih osoba. Svakome prosto je i učiti se i znati, da baš nebio on u stvari specialista. U koliko znamo gosp. Antunović je samo putujući učitelj za enologiju i pomologiju; on je s pogodbom obvezan samo predavati svake godine u 30 raznih mjesta, koja mu namjestništvo opredielu, pa izvestiti ministarstvo, koliko je predavanja držao, u kojem mjestu, o čem je predavao, i koliko je slušalaca imao. Ne znamo da gosp. Antunović nadleži izvješćivati o stanju ljetine, bolestim ili sličnim. Ako on to čini, to je samo iz dobre volje ili iz revnosti. Srdačan ozdrav.
— Č. g. N. N. - Kotor — Ono „O ulju“ nije za tisk. Spremili smo u koš.

Errata-Corrige.

U članku „Gnjil. krumpira“ mjesto gnuta čitaj grinja, mjesto Tusisp:rum čitaj Fusisporum. U članku „N. o košnji“ mjesto hraninije čitaj nahranivije. U čl. „O podkiv. konj.“ točka 3 mjesto neki čitaj nekih. U zadnjoj „svastici“ mjesto uzduši čitaj uz dušik. U odg. na pit. 60 mjesto: nječnimi, klatulju, delfinimo, umellata, čitaj: eječnimi, slatulju, delfinium, umbellata.

Onu gospodu, koja nisu smirila predbrojb, molimo liepo, da ju smire. Mi molimo, mi poslušamo svakoga i svakomu smo pri ruci; deder, uslišajte i nas, potreba nam je!

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad, uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Očekih računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danâ
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Rujna 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Rujna 1883.



LOTTO.

U nekoliko vremena, odkad se je nekim slučajno za časak sreća
nasmijala, zavladała ti kod naš neka vrst *lotto-manie* sasvim
protivna naravi i čudi našeg naroda.

Da je ova bolest zarazila jedino izobraženije i gradske slojeve,
gdje uz veći trošak, za lasti, radja se i pohlepa za većim imetkom,
mi se nebi čudili, mi bi žalostnim okom mogli pratiti te nesretnike,
koji si sami kopaju svoj ekonomički grob. Ali je ova bolest stala za-
razivati naše težačke slojeve. Ovu zarazu šire stranom poduzetnici
sa svojim plakati (objavam), stranom neizbrojivi potrkici, koji se vere
kroz narod, pa mu slatkimi, fantastičnim slikami rišu milinje glavničara;
a stranom *lotto-collecture* sa svojimi „*Oggi si chiude.*“ Kako su gro-
zne posljedice igre, to svaki naobraženi čovjek znade; svakome je
dakle dužnost nastojati sa svimi svojim silami da zaprieči kugu, koja
nam se u narod širi. Osobito puno mogu doprijeti, da se to zlo ne-
širi sveštenici i učitelji, oni su u izravnom doticaju sa narodom, njih
narod rado čuje, oni mu mogu crnim slikam predočiti sve zle poslje-
dice lutrijske igre, i predočiti, dapače dokazati, kako je na lutrije ne-
moguće dobiti, jer je stvar uređena tako, da od stotine hiljadâ igračâ
jedva jedvice, da jedan dobije.

Puno će jim olakotiti uspjeh njihovu radunarav našeg naroda. On
se teško upušta u navotarije, a drži čvrsto u rukuh novac; jedino
može ga zavesti i začarati nada, da će su malo novca postati bogat
čovjek.

Dokazati mu nemogućnost tog uspjeha, kako će se sve njegove
nade vrlo lako izjaloviti, bit će dosta, da on ostavi tu stazu, koja ga
vodi k ekonomičkoj propasti. Dapače može se istodobno narod naputiti
na stazu, koja vodi k blagostanju. „Badava se radi, gdje se neštedi“
kaže naša poslovica; imalo bi se nagovarati narod, da štedi; sad kad
su oživotvorene poštarske štedionice i po manjim mjestim, dužan je
svatko napućivati narod, da nedjelni višak u te štedionice uloži, a da
tim načinom prištedi „biele novce za crne dane.“

Poštarske štedionice i učiteljske zadruge.

Pokrajinsko učionsko Vieće, stavilo je učiteljem na kotarskih učitelj-
skih sjednica pitanje: kako bi se mogli okoristiti učitelji sa poštarskim

štedionicam. Na kotarskoj učiteljskoj sjednici u Šibeniku, stvar se je pre-
tresala, te se je za resolucije stvorio pravilnik učiteljske zadruge. Jer je
svojim sadržajem vrlo važan, mi ga prenašamo u cjelini:

1. Ustanovljuje se učiteljska zadruga na temelju poštarskih štedio-
nica u svrhu izmjenične pripomoći i štednje. Svi učitelji i učiteljice kod
javnih pučkih i gradjanskih, kao i privatnih učiona mogu biti članovi za-
druge.
2. Svaki član mora da prištedi mjesečno baren 50 novčića.
3. Novac mora da bude dostavljen predsjedniku zadruge najdulje do
10 dana od mjeseca.
4. Sjedište zadruge je u mjestu gdje stanuje c. k. kotarski učionski
Nadzornik.
5. Zadrugom upravlja odbor od tri lica, koje biraju članovi zadruge
na kotarskim sjednicam. Svaki član ima pravo glasa. — Odsutni članovi
glasuju punovlasticam.
6. Za svakog člana vodi se posebni račun o prinosih, a svi prinosci
ulažu se u jednu knjigu.
7. Svaki član može da digne u svako doba polovicu prinosa; ako
će da digne cio svoj prinos, onda mora da opravda rad šta mu novac.
8. Dali se ima uslišati tražba jednog člana, odlučuje upravljajući
odbor.
9. Član koji je radi bolesti, izpita, premještaja ili drugih važnih u-
zroka dotieran u novčanu nepriliku, može da dobije pripomoć veću od
prinosa.
10. Član koji za tri mjeseca neuplati prinos od baren 50 novčića
bez da to zakašnjenje opravda, gubi svako pravo na zadrugu i na una-
pried uloženi novac.
11. Član koji je iz jednog kotara primješten u drugi može da ostane
članom zadruge i na dalje; nu to mora da izjavi na polazku i da vrši
točno §§ 2 i 3. U protivnom slučaju mora da izjavi da prestaje biti član-
om ili podpada pod § 10.
12. Kad premješteni učitelj izjavljuje da prestaje biti članom, uprav-
ljajući odbor pravi *bilanc kase*. Dieli novac, koji je u kasi sa brojem čla-
nova. Ako su prinosi premještena člana manji od dividenda, onda dobije
samo svoje prinose, u protivnom slučaju dividend.
13. Član koj prima, daje namirnicu za primljenu svotu.
14. Ako se prištedi preko 1000 forinti, onda je Upravljajući odbor
vlastan dignuti novac i uložiti ga drugdje; vlastan je takodjer nabaviti
novu knjigu poštarske štedionice.
15. U slučaju smrti jednoga člana, upravljajući odbor ima da podieli
pripomoć udovici ili sirotam. Neostajeli po smrti člana nit udovice nit
sirote, onda polovica dividenda ili prinosa (odnosno na § 12) ide na ko-
rist zadruge, a polovica na korist baštinika.
16. Odbor ima dati svake godine na učiteljskoj skupštini izvješće o
stanju i djelovanju štedionice, a skupština imenuje dva revizora na pre-
gledanje računa.

PODLISTAK.

RUŽA.

O pomnožavanju ruže.

(Sliedi vidi broj 17).

Za navrećanje hoće se da je zdrila divljaka i plemenika, a i nož za
okuliranje mora da je vrlo oštar.

Da se je oko primilo pozna se, jer nabubri (oteče) i jer zavez davi,
a petlja pod okom drži se čvrsto. Sad se popusti malko zavez, i odreže
se divljaka na 4 ili 6 oka nad plemenikom. Divljake od navrtaka na spa-
vajuće oko, režu se stopro u jesen.

Proleća kad protjera mladica za 6 do 12 centimetara uštipne se, jer
se tim ona ojači i razgrani u krošnjju. Onaj komad divljake nad plemi-
kom ostane dok se krošnja sasvim razvije.

Ruža navreće se još na toliko drugih načina.

Dvogodišnji sjemenjaci navreću se na žile na razciep, ali to samo
proleća, kad začmu kolati sokovi; u tu svrhu pokrati se mladica jos u jesen.

Za oklubiranjem najbolje je navreći spajanjem, jer se vriemerom
sljubi plemenika sa divljakom, pa se niti nepozna gdje je navrnjeno.

Još se navreću ruže na pero i pod kožu.

Dandanašnji razplodjivaju se na veliko ruže sa povoljenicam, sa iz-
bojim iz podanjka i sa mladiceam.

Mladicam može se razplodjivati od proleća do jeseni. Mora ali biti
zemlja gnjojna, prha, dosta vlažna, a položaj zaklonjen od sunca. Na o-
vakav način sade se i u lonce, samo moradu se zasaditi pomnjom, pa
onda pritisnuti zemlju do mladice. Obično ide 4 do 6 oka u zemlji, a 2
do 4 ostanu nad zemljom.

Valja danomice jedan i dvaput zalievati.

U 15 dana obično prime se, i imadu žilice, tad se presade, ili malo
po malo izlažu otvorenu djelovanju svjetla ili topline. Puno laglje primaju
se mladice u lonce nego u zemlji. Ako se pod jesen sadi, onda valja na-
stojati, da budu imale dosta topline da protjeraju.

U loncu trpe manje sušu, dočim u zemlji i obilnijim zalievanjem,
jedva da dopre vlaga do žilâ; a iz lonca ih je laglje presaditi, jer je do-
sta prevrnuti lonac i stvar gotova.

Izbojim iz podanka pomnožavaju se ponajviše centifolie, galske, per-
sianspe i yellow ruže. U ovu svrhu odrežu se primalića žile u komade od
4 do 6 centim., pa se zakopaju u gnjojnoj zemlji za 4 centim. Obično
protjera svaki komad po jednu ili više snažnih mladica koje se pak jeseni
presade.

Povaljenice prave se isto, kao i kod drugih stabala, samo što valja
zarežati mladice poprieko za polovicu debljine, onda se izreže i uzduž,
na mjestu previne se i pričvrsti za 4 do 6 centimetra u zemlju.

Ako se na jednome grmu napravi više povaljenica, onda se zaspe
grm sa malo prhe zemlje. Preko ljeta dobiju povaljenice žilice, pa se je-
seni ili sljedećeg proleća odrežu i zasade na opredjeljeno jim mjesto.

(Sliedi).

17. Odbor bira se svake godišnje kotarske učiteljske skupštine i u isto doba biraju se dva zamjenika za slučaj odsutnosti ili bolesti odbornika.

18. Svaki član podlaže se bezuvjetno za sebe i baštinike svim prepisim zadruga.

Svjetlost u odnošaju sa biljem.

Postanak listnog zelenila (chlorophyll t. j. one tvornice u kojoj se stvara prva ustrojna tvar u bilinskom životu) podvržen je stanovitoj količini svjetla; izuzam crnogorice (iglače coniferae) u kojima može da se stvara listno zelenilo i u potpunosti tami.

I sama bilinska ustrojna tvar nemože podnipošto da se stvori u klorofilnim stanicama, već samo uz stanovitu količinu svjetlosti. — Čim jače svjetlo, tim veće izhlapljivanje u bilinama. Mnogim bilinama hoće se svjetla i da proklicaju. Ovo su botanička načela, koja bi svaki napredni gospodar morao znati. Djelovanje svjetla na bilje, mnogo je veće no što se je prije mislilo. Svjetlo upliva na množinu cvijeta i ploda. Na istom zemljištu, nalazi se tripot više istovrstnog bilja u sunčanu položaju. Al ne samo, da ih je više po broju, u sunčanu položaju bilje je jače, bujnije, zdravije. Tako je i plod iz sunčana položaja tečniji i bolji, jer je na jačem svjetlu bila veća djelatnost klorofilnih stanica. Gosp. A. Levy, dokazao je svojim pokusi, blagotvorno djelovanje svjetla na groždje; on je dokazao da izravnim djelovanjem sunčana svjetla na groždje raste u njemu slador, a pada kiselina. — On je osobitim pristrojem zapriječio djelovanje svjetla na nekoliko grozdova, premda su svi drugi uvjeti za razvitak, kao vlaga, toplina itd. ostali jednako djelatni. Oni grozdovi do kojih je dopiralo svjetlo imali su 3 po sto više sladora, a $1\frac{1}{2}$ po sto manje kiselina, od onih grozdova do kojih nije dopiralo svjetlo. Pokušaji gosp. Levy, dokazuju nam, kako razborito rade naši vinogradari, kad kolovoza sa svojih loza odstrane zapirke, oštupnu vrhove, i suvišno lišće, te izlože tim svoje groždje blagotvornome djelovanju sunca. — Istina je, da oni nerade rad svjetla već radi promahe, ali svakako učinak je isti, jer groždje bolje i potpunije uzdrije.

Prof. B.

DUBOKO ORANJE.

(Nastavak vidi Br. 17 „G. P.“)

Jer nema točnog pravila, kako duboko da se ore, morat će se pri tom ravnati stečenim iskustvom i vlastitom prosudom. Kao ravnalo služi:

1. Da nevalja dublje orati, od one mjere, do koje ustrojne tvari (humosne), mogu da se raztvoraju i da blagotvorno djeluju na narav zemljišta.

2. Da na jednoč premnogo izkopane zdravice, nepokvari dobra fizična svojstva mekote.

Nije savjetno ono mnijenje gospodara, koji kažu da dublina orbe stoji u razmjeru sa množinom djubra, kojim gospodar razpolaze. Istina je, čim se bude imalo više djubra, tim moći će se dublje orati, ali i opet, tu odlučuje vrst djubra. Priesan, neraztrošen djubar nevalja za duboke slojeve, jer nedaje zemlji nikakove hrane, pošto nije raztrošen, a nemože da se raztroši, jer nema dovoljno pristupa zraku.

Prihije, mekše zemlje, ako su u istodoba u dobrome stanju, biva ako imadu u sebi dosta ustrojnih sastojina, mogu da se oru duboko.

Žilave, čvrste, plitke zemlje u kojima su iztrošene ustrojne tvari, nisu za duboku orbu. — Zdravica je kod takovih zemlja neplodna; valja ju dakle samo postepeno uzdizati i izlagati djelovanju vazdušnina, da ju raztvore, pa ju obilno djubriti; u protivnom slučaju pokvarit će se i ono malo plodne mekote.

Nastalo bi pitanje, u kojem zemanu, ima se duboko orati? Odgovor je sasvim jednostavan. Dubokim oranjem, uzdiže se neplodna zdravica na površinu, orat će se dakle onaj zeman, kad se ona bude po vazdušninu najlaglje raztvorala. A kad djeluju najjače vazdušnine?

Vazdušnine djeluju najjače preko zime. Dakle zeman za duboko oranje jeste jesen; da preko zime vazdušnine raztvore izkopanu zdravicu.

A smie li se svake godine orati duboko? Ne; premda se iz plitke na duboku orbu vrlo postepeno prolazi, to se ipak nesmjie svake godine orati duboko, jer valja imati obzira na bilinu, koja će se one godine gojiti na toj zemlji. N. pr. u obće žitarice, a pšenica i raž napose izjalove na zemlji koja je dublje no što obično izorana, a to s razloga, jer one za njihova kratka života primaju puno rudne hrane u se, koja hrana mora da bude unaprijed priugotovljena u zemlji. Stoga ore se duboko samo svake 2, 3 ili 4 godine, t. j. samo onih godina kad po težnjoj osnovi dolazi na zemlji jedna bilina, koja podnaša duboku orbu ili, da jasnije rečemo, koja trpi djubar pod sobom.

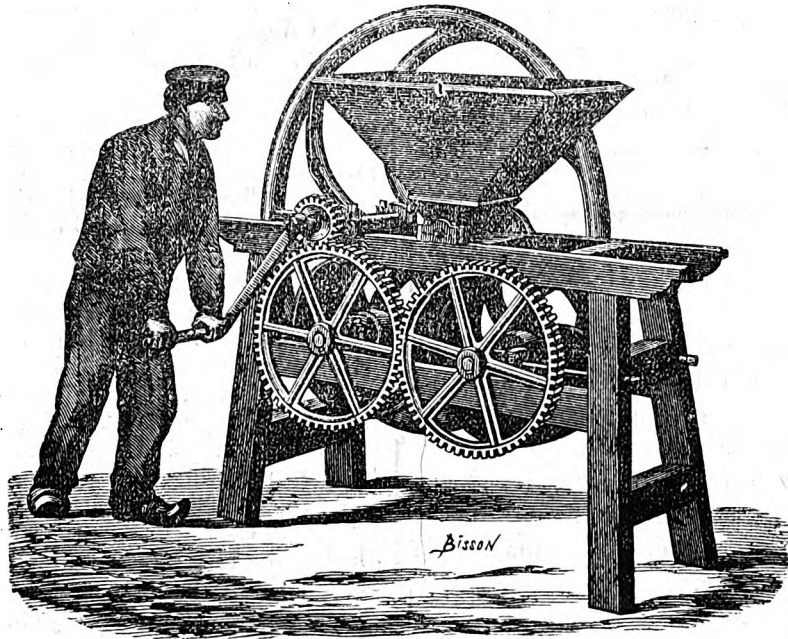
Takove biline jesu sve okopavine i sočivnice, kao takodjer neke vrste trgovačkog i predivnog bilja. Prikupimo. Tko će da duboko ore, mora da pozna dobro narav zdravice, da ore u jesen, da iz plitke na duboku orbu postepeno prolazi, i da neore duboko, kad na toj njivi sije žitarice.

(Sliedi).

Kako da napraviš dobro ulje.

Dandanašnji je svatko uvjeren, da naše ulje ne valja, jer mu je ciena u trgovini najniža, i jer ga je teško prodati i uz najnižu cieniu, pošto ga valja čistiti, da se uzmožnu uporabiti za strojeve, a kamo u drugu koju svrhu. Evo ovdje nekoliko pravila, kojih, kad bi se držali maslinogojci i uljari napravili bi najfinije ulje:

1. Gojiti one vrste maslinâ, koje daju najbolje i najtečnije ulje.
 2. Njegovati masline, od zasada pa vavjek neprestano, čistiti jih i klaštriti svake godine.
 3. Nedopuštati da ih more tajnovjetni nameti, da se razvijaju bolesti, ili da se prave gnjezda zarezniâ.
 4. Okopavati jih svake godine barem dvaput, a podjubitih jih obilno svake pete godine.
 5. Brati samo zrele masline, iz nezdrielih i prezdrielih maslinâ nigda dobra ulja.
 6. Odstranjivati oskvrnute ili pregnjile masline, mlieti napose kupljenice; i jedna sama hrdjava maslina može da pokvari sav posao.
 7. Brati masline za suha vremena, i prenašati ih odmah knoi, ali ne u vreće ili torbe, već u košare ili sprte.
 8. Obrane masline odmah samljati; nemože li se jih odmah samljati, razstribiti jih na tanko, na suhu zračenu mjestu; polievati jih vodom, držati jih na hrpi ili u badnju u vodi, nevalja, takove masline upale se, pa od njih hrdjavo ulje.
 9. Ni tiesto neka neleži; masline valja samljati u sasvim čist, vrolom lužinom izprani mlin; iz tiesta valja otrati odmah ulje.
 10. Tisk za tiskanje ulja neka je sasvim čist, u obće sve posudje neka bude čisto kao suho zlato; i ljudi koji se bave mlienjem i trvenjem neka su sasvim čisti i neka se nehrane zaduhljivom hranom; da i jedan sam radnik bude jeo sardela ili luka ili šta slična, primit će ulje takav vonj na se, i zaudarat će.
 11. Držati je ulje u sasvim čistoj sobi, a neka se taloži u čistih dobro pokrilih posudah.
 12. Ako je do bistrenja, onda valja prociediti ulje ili kroz čisti pamuk ili kroz čistu pamučnu tkaninu, ali u zatvorenu sudu, da nebude zrak imao prosta pristupa.
- Držeć se točno ovih dvanaest zapovjedih dobit će se ulje poput onog od Nizze ili Lucca-e, pa će se prodavati četiri put skuplje, no što se danas prodaje naše ulje.



Slika 58. Mlin za uljevo zrnje i masline.

SVAŠTICE.

Kako se pozna da je uže dobro, i na koji način čuva se. Dobro uže mora da je zelenkaste boje, da se svietli, da je gladko, da je sabito i čvrsto. Opazili se na užetu crnih pjega to je znak, da je ležalo na vlažnu mjestu i da je pretrpilo po vlagi; ako je bielkastih pjega i to je znak, da je uže patilo, ali negdje na suhu. — Nu najbolje može se čovjek osvjedočiti o dobroći užeta, ako odreže komad, pa ga razsuka; svaka nit mora da se lašti i da je mastna, inače uže nevalja. Po krajevih teško je suditi dobru užeta, nu jer se nesmjie prerezati odulje uže, mora se čovjek zadovoljiti izvanjskim znakovim. — Dobrota užeta spoznaje se takodjer po njegovoj čvrstoći, uže raztegne se pa se obtereti utezim. — Od vlage čuva se uže ako se može sa sljedećom smjesom. — Dobra katrama 14 djelova (po težini), kolofoniuma 1 dio, sumpora $\frac{1}{2}$ diela.

Kako Taljanci upotrebljuju mokraču. U Modeni imade društvo koje kraj željeznice ima svoje sgrade. To društvo sakuplja svu mokraču, mješa ju, pa ju prodaje težačim po 20 novčica hektolitar. — Da blagohotno djeluje na polja razvodni se. Težak koji ima u blizini vrt pa hoće da ga podjubi, kupi od tog društva nekoliko hektolitara mokrače, koju mu društvo pomoću cievih razlije po vrtlu.

Kukuruzno brašno i kukuruzno ulje. Svak znade, da kukuruzno brašno nije stvarih dobro uprav rad toga što se rad mekinja neda na sitno samliti. Krupica je obično žute boje. Dobro! u novije vrijeme izumili su takav mlin, koji kad samelje zrnje u krupicu, pomoću pristroja dieli mekinje od muke. Tim se dobije muka biela kao pšenični cviet, i dađe upotrijebiti za kruh, za škrob i za vinovicu. — Iz mekinja pak vadi se ulje, kje je dobro za jelo, za strojeve i za gorenje. Od svaku 100 kg. kukuruzna zrnja dobije se do 10 kg. mekinja kukuruznih, a od 100 kg. mekinja 4 do 9 kg. kukuruzna ulja. Iztiskane mekinje daju kukuruzni drop, koji je izvrstna hrana za marvu. Kod nas doduše kukuruz nit nedotiče za domaću potrebu, no u Bosni, gdje ga čestoput ima preko mjere t. j. više no što ga se potroši, mogao bi se priredjivati na opisani način i tim bolje unovčiti i laglje razasijlati u trgovinu.

Ulomci u vinogradarstvu.

Ljetnja rezba (ili pljetva).

Ljetnjom rezitbom zovemo onaj red, što se obavlja na zelenoj strani trsa, koji se kod nas inače zove i *pljetvom*. Svrha je ove rezbe, da se jednako porazdiele sokovi, toli izmedju plodonosnih dielova, koli onih, koji će za nastajuću godinu proizvesti drvo.

Netom su vinogradi odpočeli se zaodjevati zelenim plaštom, a mlazovi su za 2 do 3 prsta odapeli, vinogradar nek odmah odstrani sve one, koji se nahode oko panja, a koje nazivlju zapirci (izdankom). Ako nam je gdje koji trs bilo starosti ili ma bilo čega drugoga propao, u ovom slučaju odabere se ponajljepši zapirak (rampollo), koga će pristediti i pomnjivo uzgojiti, a da mu postane čim snažniji i jedriji ovoj mlazi, nek gleda vinogradar dati ovisan smjer. Rezenjem ovako uzgojena mlaza dobije ime maca ili mutvica (saepolo). Prve godine sluzit će, kao drveni mlaz; druge dobit ćemo plodonosni mlaz. U ti mah imamo odrezati stari panj odmah nad njegovim sglombom.

O pljetvi puplja.

Pljetvcu puplja zovemo onaj rad u vinogradu pri kom se uništavaju ili obrube svi nekorisni pupovi, toli na drvenom mlazu, koli na plodonosnom. Ovaj se posao obavi, kad su se mladi grožđići dobro ukazali.

Na zapircih umanjiti ćemo broj ogranaka, ako ovih bude suviše, te budu pričeili kolanje sokova u plodonosne matrake; a sa plodonosnih opljet ćemo sve one, koji nenose ploda. Obavljajući ovaj posao moramo paziti, da se pupovi korjenito unište, dočim kod plodonosnih ostavi se barem prvi list.

Škopljenje vršaka.

Pod krnjom listova ili škopljenjem razumi se onaj rad, pri kom vinogradar odkida najskrajnije česti svih plodonosnih pupa, i nekih listova povrhu posljednjega grozda. Broj listja, koje se ima ostaviti, različit je; gdje pup nosi dva grozda tu se uskope povrhu dva posljednja lista nad zadnjim grozdom; kad nema nego cigli grozd, tad se uskope nad četvrtim listom. I podneblje podosta upliva, na škopljenje loze, s toga u južnih stranah ima se ostaviti jedan list više, dočim u sjevernih jedan manje. — Loza je podložena nekoj bolesti, (ako se baš može bolestju nazvati), s toga mnogo puplje mjesto grozdâ nosi samo veze (vitice — capreoli), a višekrat grozdi koji su se već razcvietali i pokazali svoj plod izjalove se, te se pretvore u vitice, trnje i slična. Ove promjene imaju se prepisati raznim uzrocim, a najpoglavitiiji jesu sljedeći:

I. Režitba, kojom niesu pojednako razdjeljeni sokovi izmedju mlazova drvenih i plodonosnih.

II. Oskudica sokova u trsu.

III. Suvišnost ili obilnost mezgare u plodonosnom mlazu (matraki).

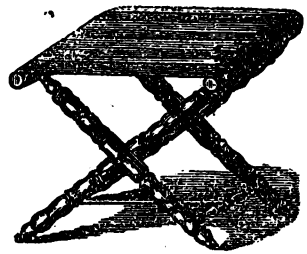
Prvom ćemo zlu predusresti, ako racionalno budemo upotrebljavati pravila rezitbe; drugomu, dugim ugarom ili obilnom gojitbom, i razboritim i revnim radom za lietne dobe; napokon trećem sa energičnim škopljenjem vrša na plodonosnih matrakah. S prve stope sudeć reka bi da loze, koje su se izjalovile radi suvišnosti mezgare imalo bi se na protivni način njihovu zlu doskočiti, nego što smo mi naveli, naime puštajući njihovim sokovim čim većeg oduška. Buduć da je namama mezgare uvijek razmierna izhlapljujućoj površini listova, s toga je jasno, da nestankom listova umanjuje se namama mezgare; te se tako priče, da se grozdi jalove i degeneriraju i prejice, vitice i slična. Sve što dosad rekomo o škopljenju loze u vrućih i vlažnih stranah, mora se što energičnije izvesti, dočim u suhij i vrućih ponešto slabije; u obće rekuć, bolje u sjevernih stranah gdje je evaporacija manja, a energičnije u dobroj i plodnijoj zemlji, negoli u slaboj i mršavoj.

Čim će se pokazati jača potreba šklopljenja plodonosnih mlazova, tim će biti manja kod drvenih mlazova.

F. i o.

Što se radi sada?

U vinogradu. Svak je zaposlen trganjem grožđja. Ljetos je grožđje zdrienjem zakasnilo, neka se dakle nitko neprenagli trganjem. Kod nas su vinogradi zasadjeni sa puno vrsti loza, nekoje vrsti dozrijevaju ranije, a nekoje kasnije; preporučamo svakome da nabere sve najedanput, nego po vrsti, kako dozrije! Isto tako savjetujemo svakome da nemješa sve vrsti grožđja, već samo jednu ili dvije vrsti, bud ih više vrsti dobije se vino nestalna izraza. Tako isto neka nemješaju biele vrsti grožđja sa crnimi, dandanašnji trgovina traži žuta i crna vina, a za rujna vina malo mari. Preporučamo također da se dobro porazdieli trgache, da svaki nabere gdje ga je volja i kako ga volja. Neka se počme s jednoga kraja, a svaki trgac, neka trga jedan red. Neka se grožđje nemeće nečisto u koš, niti neka se ne sakuplja na zemlju ili gomilu. Čistoća je glavni uvjet, da vino bude zdravo i dobro.



Slika 69. Lahka sjedalica na statku.

U vrtlu. Sabiraj sjeme, koje još nisi sabrao, posuši ga i sahrani. Priredi za presadjivanje, pa presadjuj kasnu cvietoču i kupus. Sadi ružić krumpir, da dozrije do pod zimu. Ne zaboravi zasaditi malo boba i graška, presaditi salatu i štrbu. Zasadi lukovnjače osobito kapulu i luk. — Zasij malo repe, rodakve i spinjače. Izkopaj nešto krena, selena i mrkve, a i buraka ter si ga imao u vrtlu.

Na polju. Beri i suši pomnjivo duhan, izkopaj krumpir, čičoku, blitvu provjetri ih razstri na tanko. Priredjuj potrbjebito za

sjetvu ozimina. — U koliko druga radnja i vrijeme dopušta, ore se s reda. **Na livadi.** Kosi se otava i šuši na brzu ruku, da ju kiša nezateče. Čiste se jaruge i živice, ove se također klastre sadekar. Ako je livada oslabila, onda ju valja prodrljati oštrom zubaćom, pa podjubit. Dobar djubar za livade jesu ljudske izmetine, nu valja ih razvodniti, jer su prežestoke. Na ovako podjubenju livadi zasije se omašno malo sjemena od onih livadnih trava, koje u okolici najbolje uspejavaju.

U voćnjaku. Pobratiti je dozrelo voće. Razriešiti je navrtke, da se nezadave, odstraniti je mlazi i izboje iz podanka. Izčistiti je sjemenjake. Sakupljati je voćno sjeme, izčistiti ga i sahraniti uz ono što se je prije sakupilo.

U pčelnjaku. Spojiti je slabe rojeve, pregledati je košnice rad hrane i rad neprijatelja. Za hrdjavih dana zapriečiti je izlet.

U staji. Pregledati je orudje, da je sve zdravo i čisto. Prelog iz zelene krme na suhu neka sliedi postepeno. Paziti je da se blago ne nadme; što se sadekar vrlo lako dogodi ako se blago pase ponosnih livada ili se hrani mokrom travom. Teglećoj marvi i mozgam valja davati izobilj hrane, jer se sada zahtjeva od njih velika napora.

U šumi. Sakuplja se lišće za stelju i mješanac, priredjuje se za sjetvu šumskog drveća, sabivaju se neke vrsti sjemenja, osobito brezovo i bukovo sjeme. Sade se živice. Love se patke, guske, šljuke, prepelice i zecovi. Tjera se krmad u šumi.

NAŠI DOPISI.

Hvar, 8 rujna 1883. Prošastog mjeseca bio je ovdje gosp. Zachere trgovac iz Beča, da nabavi buhača. Puno je godina, da on tjera buhaćem trgovinu na veliko. Buhaćev cviet samelje on u muku pa priredi u zavoj i škatuljice, te šalje u trgovinu pod dandanas dobro poznatim imenom *Zacherlpulver* ili *Insectenpulver*. Gosp. Zacherl je izobražena osoba, razgovarao sam se s njim na dugo, pa mi pripovjedaše o pokušajih, koje je on izveo sa buhaćem o njegovoj jakosti odnosno kao zarezni komorac. On tvrdi, da nisu eterična ulja, koja prouzroče smrt zareznika (insekta), već neka vrst smole (rezina), koja se nalazi u buhaću; a da ta smola negubi svoj smrtonosni učinak, niti u starome buhaću (biva od pet, šest ili više godina). Usljed njegovih opažanja sa mikroskopem, smrt sliedi usljed djelovanja smole na ustroje za dihanje, biva da se ovi ustroji upale, te usljed toga sljedi zadav, zareznik se uguši. — Gosp. Zacher tvrdi, da se njegova opažnja našla naslana kod gg. Vogela i Branna, koji su profesori prirodnih znanostih na Bečkoj universi. Gosp. Zacherl dao nam je također malo sjemena od Kaukaskog (perzijskog) buhača da ga prokušamo. Prof. B.

Murter, dne 28 kolovoza. Častni gospodine! Davno sam vam hotio pisati, da vam dojavim nesreću, koja nas je dne 17 t. m. zatekla, ali su me razni poljski poslovi do danas zadržali. Bukla je vatra rečenog dana u kući Pave Kovačeva, u kojoj su konobe bile pune suhe trave za marvu. Sveukupna šteta prelazi 4000 fiorinâ, jer vatra nije ostala na Kovačevićeva, već se je razprostranila i na susjede. Tako je izgorila Mati Kovačiču kuća, sa svim pokućstvom, uz 10 vunjadi, i jedan konj, a Šimi Bašinu kuća, Ivi Sariću kuća puna siena i slame, a Stipi Turčinovu jedan stog slame i 12 vunjadi. Napornim nastojanjem naroda, ugasila se je vatra, ali je silni vjeter prietio, da će pretvoriti u pepeo sve selo. Kod nas može se svaki čas nesreća dogoditi, jer je narod običajan držati u stanu sieno i slamu, pa može da bukne požar od časa na čas, jer što se hoće da poleti iskra, kod stanova na ovakav način sagradjenih? Naši stari bili su puno pametniji od nas; oni su držali drva, sieno i slamu preko puta, daleko od stana, te su u slučaju požara bili sjegurni. No dandanašnji svak traži lagode, pa da se neizmori na par koračaja preko puta, drži sieno i slamu u vlastitom stanu. U pamet!

Jedan Murter.



Slika 70. Sjedalica dvogubim naslonom.

Tumačenje Slika „Gosp. Poučnika“.

Mlin za uljevito zrnje i masline vidi se na našoj slici 68 strana 2. — Ovakove mline izradjuju Braća Mabilie iz Ambroise. Ovaj mlin izim što ima prednost, da je vrlo čvrsto gradjen, i da se na njem sa vrlo malo snage radi, ima i tu prednost, da se daje na njem mljeti uljevito zrnje i masline. Za masline naime razmaknu se valjevi za gnječenje. Ciena im je od 450 do 500 franaka.

Sjedalice. U jamatvi, a drugčije preko godine kad se radi, rado je stolica, za odmoriti se. Teške stolice nisu za takovu porabu, jer se teško daju prenašati; hoće se našto laglje. Naša slika 69 na strani 3 predočuje nam takovu stolicu. Dvi a dvi noge spojene su unakrst u stalak, a ozgor je postav. Dade se zatvoriti i otvoriti, a vrlo je lahka. — Slika 70 strana 3 predstavlja nam jednu drugu stolicu vrlo lahka sastava, sa dvogubim naslonjačem. U sriedi su limene šibke. — Napokon slika 71 strana 4 predočuje nam stolicu na batinu. Biva štap je u tri komada, ozgor je postav, kad se otvori izgleda, kao tronoga stolica. Zatvorena izgleda kao obični poljski štap, te se kao štap daje rabiti. Slika lievo predočuje nam ovakovu sjedalicu zatvorenu, a slika desno otvorenu. Ove stolice može si svatko sam napraviti, a ima ih i na prodaju i vrlo su jeftine.

Gospodarske Viesti.

Razpisan je natječaj za dvie podpore na Poljodielnoj učioni u S. Michele u Tirolu i to za učionske godine 1883-84 i 1884-85. Svaka podpora je od 250 forinta godišnjih. Prednost imaju sinovi dobrostojećih težaka, koji su dobrim uspjehom izučili pučku učionu. Molbe upravit je na c. k. Namjestništvo u Zadru do 1 listopada t. g.

Sutra na 17 t. m. započimlju predavanja za učionsku god. 1883-84 na Batarskoj učioni u Šibeniku i na onoj u Trogiru.

Iz meteoroloških opažanja u Šibeniku ukupna toplina kolovoza iznašala je 949.015° C. Najviša toplina bilo je 34.5° C., a najniža 20° C. — Premda je bilo puno oblačnih dana, kroz vas kolovoz nije palo u Šibeniku niti kapljice jedne. Za Šibeničku okolicu kolovoz svojom dugotrajnom šušom bio je nepovoljan za vegetaciju.

Glasa se da Hrvatska zemaljska vlada namjerava izdati Gospodarsku enciklopediju t. j. knjigu, koja će se baviti svimi granami gospodarstva. Razumjeva se, da bi na toj knjizi radilo kakvih deset do dvadeset gospodarskih spisateljâ.

Čitamo u Zagrebačkim novinam, da je gosp. Prister uredio u Črnomercu kraj Zagreba veliki tor na pitanje krmadi.

Francuskoj akademiji znanosti dojavio je ovo zadnjih dana glasoviti kemičar. J. B. Duma-s vrlo jednostavno sredstvo, kojim se može spoznati, ako je vino umjetno bojadisano. Biva, da djelovanjem barita naravno vino promjeni svoju boju crnu u žutu, a kaliev hipermangan povraća vinu njegovu boju. Za promjenu boje u 1 litru naravnog vina hoće se 3 do 5 kubičkih centimetara kaljevog hipermangana, dočim se u umjetno bojadisano vino promieni crna boja u žutu sa jednim samim kubičkim centimetrom pepelikovog hipermangana.

Taljansko ministarstvo za poljodjelstvo sastavlja imenicu svih domaćih proizvođača i trgovača sa vinom, koji trguju sa inozemstvom, a to da olakoti tu trgovinu.

Bavarska vlada nedopušta uvoz taljanske marve u njezinih zemalja, ako se obćinskom svjedočkom nedokaže, da je to blago živilo barem mjesec pred opremom na javnih pašnjacih. Imala bi i naša vlada nastojati, da malko stvar uredi sa susjednom Bosnom. Naše blago nemože ni na muke u Bosnu, dočim iz Bosne izvoža se blago na stada premda nisu niti dva mjeseca, da je tamo prestala govedja kuga.

U Bruxellesu razpravlja ovih dana živinarski kongres:

1. Kako bi se imalo udesiti obučavanje u živinarstvo. — 2. Kako bi se imala udesiti služba živinarska. — 3. Kako se daje prepoznati prilepčiva *pleuropulmonitis*, i kojimi sredstvi imalo bi se zapriečiti njezino razsprostranjivanje. — 4. Kako se razvija štrkanje, ako je meso i mlieko štrkanjem bolestnih krava štetno zdravlju čovjeka, te kako i u koliko može da mu nahudi. Kako da se zaprieči razsprostranjivanje rečene bolesti.

U Dalmaciji imade 10 pastuharna, a isto toliko u Istri. Na naših 10 pastuharna bio je lietos (god, 1883) 21 državni pastuh, dočim u Istri bila su 32 pastuha. Taj 21 državni pastuh naskočio je kod nas 653 kobile, dočim ona 32 u Istri naskočila su 876 kobila. U Dalmaciji zvaki pastuh naskočio je 31 kobilu, dočim u Istri samo 27 kobila. Česka ima 130 pastuharna sa 492 pastuha, koji su ljetos naskočili 29,010 kobila ili svaki pastuh 47 kobila.

Na 21 kolovoza oglašen je, i tim stupio je u život zakon, kojim se uređuje šumarsko osoblje, kod političkih vlasti. Šumarsko osoblje sastoji iz šumarskih državnih činovnika i posebnog šumarskog osoblja, koje će biti zaprisegnuto. U sve bit će 14 pokrajinskih šumarskih nadzornika, 105 šumara, 52 lugara, (forstwerte). Samo dva šumarska savjetnika (VI. plać. razred) imenuje car, šumare imenuje ministarstvo za poljodjelstvo, a lugare namjestništvo. Od 1 siečnja 1885, tko želi nastupati državnu šumarsku službu mora da je usposobljen na temelju postojećih propisa, i da je barem 5 godina gospodario ili privatnim ili državnim šumam. Za lugare traži se izpit na temelju naredbe od 19 travnja 1872, odnosno objavi od 16 srpnja 1879, po kojoj su ta mjesta za izslužene podčastnike pridržana.

Pišu nam iz Vrboske na Hvaru dne 29 kolovoza: Ribaština ovog mraka počela izvrstno. Jučer ulovilo se je 100 barila sardela, a danas 250 barila.

Kušnje, koje su se izvele o svjećalu Kovačevića iz Hvara i onom Pilotti-a iz Trsta, bile su vrlo povoljne za svjećalo Kovačevića. — Ovim svjećalom izim što se svieti vrlo dobro, dade se takodjer svietlo pojačiti ili oslabiti prama tome, kako se ima voditi riba. Nu glavna prednost Kovačevićeg svjećala sastoji u tom se troši sasvim malo ulja. Iz kušnja izvedenih reć bi da se troši na uru $\frac{4}{10}$ litre petroleuma. Radujemo se, da će vlada dati Kovačeviću jednu pripomoć eda bude mogao izvesti potrebite popravke, te graditi ovakova svjećala čvršće. Sretno!

Na 25 kolovoza potukla je krupa sve vinograde u Kruševicama u Boki. I u izpod ležeću selu Bjela otukla je masline. — Glad nije ovdje daleko!

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

65. Molim vas, da mi kažete, gdje bih mogao nabaviti sjemenja od kukuruza „*macchientio pignoletto*“.

— G. — Kaštela.

Sjemenja od *macchientio pignoletto*, možete dobiti preko braće Mau-poil iz Dolo kraj Mletaka. Nešto malo zrnja za kušnju možete dobiti i od uprave Gospodarskog Pokušalista u Šibeniku.

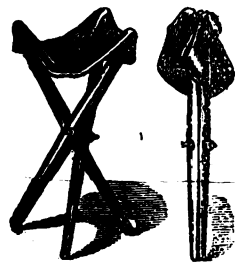
69. Nakanio sam urediti voćnjak; zemlja je posve dobra. Koja stabla da zasadim; gdje da ih nabavim i uz koju cieniu? A. M. u L. (Kaštela).

Za vaše okolnosti najbolje je saditi praskve, breskve, trešnje, kruške, bajame i smokve. Odkud da nabavite te voćke? uz danas postojeće okolnosti mi vi nebi znali iskrena savjetovati gdje da se obratite; jer u Dalmaciji toga nema izobilj, a izvana teško je voćke uvesti, rad strogih postojećih zakona proti filokseri. Dobrih krušaka, trešanja, praskva i breskva, možete dobiti od Pokušalista Gospodarskoga društva u Zagrebu, od Braće Sgaravasti iz Saonara kraj Padove, od slovenskog gospodarskog društva u Gorici. Dobrih smokava dobit će te sa otoka Hvara, ako se obratite kojem župniku ili učitelju n. pr. Gdinju ili Bogomolju, Sućurju itd. Izvrstnih bajama možete dobiti iz Korčule, ako se obratite tamošnjoj obćini ili kojem znancu. Cieniu nemožemo vam opredieliti, jer ona mjenja prama veličini stabla i vrsti voćke; no obićna je ciena 25 novčića do 1 forint. Izvrstnih dvogodišnjih plemenika od bajame, kruške, jabuke. itd. mogli biste dobiti od gospodarskoga Pokušalista u Šibeniku. Mi bi savjetovali,

da uzgojite na kući sjemenjake, pa da ih oplemenite boljimi domaćimi vrsti. Istina je da je ovaj način uzgoja spor, ali je sigurniji, jer se stablo iz mladosti navikne svim mjestnim nepogodam, dočim kad se prenaša iz daleka velika stabla, ona ili iz jednog ili iz drugog razloga propadnu. — Ovoj našoj misli ide u prilog i to, da se sjegurno izbjegava filokseri, koja hoćemo li nećemo li biti će danas ili sutra ili puljičkim povrćem, ili trstčanskim cviećem, ili drvećem uvedena. A onda?

71. Okolo mladih stabala smokve i praskve, kakovih deset centimetara u zemlji nahode se nekakovi bieli, tanki, a dugasti crvi, crne su glave. — Oni izvrte deblo i uzrokom su da s vremenom stablo posahne. Molim, koje sredstvo upotrebiti mi je, da ih utamanim? M. S. u T. (Pelješac).

Vrlo nam je teško odgovoriti na vaše pitanje, jer neznamo, koji je to zareznik. Da ste nam poslali te crviće (ličinke) možda bi bili mogli razpoznati zareznika, i dati vam konkretniji odgovor, jer se zareznik tamani prama vrsti i njegovu načinu življenja. Ono što vam možemo preporučiti jeste, da ubijate sve te crviće, da potražite na smokvi izvrtline, pa da željeznom šibicom poubijate crv (ličinku) ako je unutra. Da zimi tamanite gnjezda gamadi, osobito jaja, koja mogu slučajno biti na smokvi ili na obližnje drvlju ili kupini. Da tamanite vavjek sve lepurine, kukce i druge zareznike, koji oblitavaju oko smokve, da neubijate mekokljune ptice, koje se zareznicim hrane, i tim će te malo po malo utamatini sve zareznike. Moglo bi vam puno pomoći, ako namažete deblo od smokve katramom, ili kojom drugom smolom, ali i to prstenasto i pri zemlji. — Katram uzdrži se se dugo tekuć, pa se na nje prilipe svi oni zareznici koji plaze iz zemlje na deblo.



Slika 71. Sjedalica na štap.

B. Nova pitanja.

72. Vi preporučate sagjenje šuma, a ja, bit će po prilici 10 godina, da sijem iz prolića bor, pa mi se trud vazda izjalovio, premda dobivam dobro friško sjeme iz Vrgade. Molim vas, kad mi je i kako mi je sijati da mi bor uspije? Š. M. u M. (Sale).

73. Jednoč, kad vas posjetih naučiste me, da trava na 1 m. pašnjaka III razreda procjenjva se na 1 $\frac{1}{2}$ novčić. Molio bi vas, kako bi se procjenilo na istoj vrsti zemlje jedan trs, jedna popasena mlada maslina, jedna oskoruša, buš boba, buš žita? Imali naputka o tom u kakovoj knjizi? Š. M. u M. (Salj).

74. Mi tjeramo velika stada ovaca, pa nemožemo nikad da znamo koliko im godina i kojeg su roda; a čobani opet dopuštaju da se mješaju stada, te nismo nikad na čistu. Imali koji način, da se ubilježe ovce, i da se vodi o njima točna knjiga? E. S. u G. (Livno).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1883.

Gosp. Burger J. - Dubrovnik - Kačić Miošić O. P. — Burić M. - Rieka — Ostoić M. - Povolje — Markov Š. - Murter — Relja P. - Arbanasi — Pekas J. - Šibenik — Zikmundowski F. - Zadar — Dragičević L. - Bristvica — Pahović J. i M. - Korajba-Kaldir — Paparić T. - Novi — Anzelinović Š. - Drvenik — Vezir J. - Gradač — Čikara P. - Šibenik — Politeo N. — Fabiani A. - Starigrad — Jurišić d. S. - Tugari — Škarpa V. - Zaton — Jadrošić P. - Pasman.

— Č. g. Benzia A. ž. - Barbat — Mirno do konca kolovoza t. g.
— Sl. Kašt. poljodjelsko društvo — Mirno do konca studena t. g.
— Gosp. Mazzura N. - Tiesno — Sovim izravnani je račun od Sbirke sjemenja za uč. vrtove.

— Gosp. Dorčić P. - Baška — Samostan - Višovac — Računi za tiskove izravnani su.
— Gosp. Čikeš J. - Žežvica — Pismo putovalo je do nas mal ne dva mjeseca dana. — Ono „mlicda“ iz Br. 2 ima se čitati „meda.“ „Salicilna kiselina“ zove se talijanski „acido salicilico“ a ne ac salico, ovakova kiselina niti neobstoji. Obširno o salicilnoj kiselini tiskano je u Br. 7 god. 1882. Srdačan zdrav.

Č. g. Martinović kan. A. - Šibenik — Mirno do 30 lipnja 1884.
— Gosp. N. - Kotor — Izvorne poučne članke, koji su sastavljeni prama duhu lista plaća uprava u razmjernu od 40 fiorina po tiskaru tabaku u osmini. Koncem svakog semestra obračuna se i dostavi se naputnicom svakome, što ga čeka.

— Gosp. Zahijo J. - Vrbnik — „Načrt poljodjelskih sgrada“ odposlali smo.
— Sl. Kašt. polj. društvo - Stari — Mirno do konca studenoga t. g.
— Č. g. Anzelinović d. Š. - Drvenik — Dva iztiska „Kako se pravi vino“ odposlana su. Sjemenje namireno. Živili!

— Gosp. S. - Primorje — Ob onom zavodu zapitali smo sud mjerodavnoj osobi, kad nam piše javit ćemo vi. Potanje ob onom Bečkom zavodu možete doznati od d.r. K. — Srdačan ozdrav!

— Č. g. Papić J. - Grižane — Mi vam šaljemo list redovito, a pošta ga vraća.

Sva ona gospoda, koja duguju našoj upravi ili predbrojbu ili za sjemenje ili za orudje i strojeve, pozivlju se ovim po zadnjiput na izplatu. — Neka se kašjae nitko netuži, da smo bezobzirno postupali. Računi moraju biti tekući i bistri.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj strji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč.
redak. Čliche računaju se 5 novč. po cen-
imetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danā
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Listopada 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Listopada 1883.

Po jamatvi.

Još malo, pa je eto sve i svudi kod nas potrgano. U obće rečeno, jamatvu je pralilo liepo vrijeme; na nekim mjestim doduše spokisilo je, al kiša nije bila dugotrajna, i za kišom granulo je odmah sunce, koje je svojim žarom sve prosušilo. Na vrijeme dakle u obće rečeno nemožemo se tužiti, ono je bilo jematveno.

Jesmo li u pravom zemlju potrgali? Nek nam najprije odgovori gustoća i kiseline u maslu.

Najbolji mast imao je do 28 po sto sladora u sebi raztopljen, a najgori samo 20 po sto. Drugih godina kad grožđe pravilno uzdrije u našem maslu računa se po prieko 26 po sto, sladora, a samo za pojedine vrsti u sunčanu položaju 30 i više po sto.

Dobar dio naših masti imao je ljetos oko 20 ili malo više sečera, a to je znak očiti, da se je bralo pred potpunom zdrolećom. O tom najbolji dokaz, što surazmjerno sladoru, ima puno kiseline. Ljetos n. p. mienjale su kiseline u maslu između 0.60 po sto i 1.80 po sto. A kako je vrlo neobičan ovakav visoki broj u našim mastim, to će razumjeti svatko kad prokuša naše maste, i sjeti se kakovi su bili za drugih godina. Na nekim mjestim prevladjuje osobito treslena kiselina, što je očit znak, da se je bralo ne sasvim zdrilo. — Mi smo bili na svoje vrijeme upozorili naše vinogradare, da je ljetos zakasnila vegetacija za kakovih dvaestak danā, pa da će i trganje morat za toliko bar zakasniti; i neki hvalevriednim načinom slijedjohu naš savjet, ali se većina neda svladat, osobito kad se crni ekvinocijalni oblaci preko glave vrle.

Tko nema nego ono par čehuljica na lozi, nastoji da ga pred ekvinocijom sakupi, jer grad (krupa) nepita čije je....

U obće rečeno naše vino je bolje od lani. Neka mjesta imadu doduše vina, kako što su lanjska bila, al otoci i većina naših primorskih krajeva, gdje se najviše vina pravi, imadu bolja vina no što su lanjska bila.

Nećemo spominjati, one jadne prediele, koje je krupa stukla, njima se hoće pomoći, jer teško, da će ljetinom izplivati.

Imal ljetos više vina od lani?

Lani se je računalo 1,000,000 hektolitara vina i to 930,000 hektolitara crnoga vina, a 70,000 hektolitara žutine; dočim ljetos računa se poprieko na 1,100,000 hektolitara, dakle za sto hiljada hektolitara više od lani.

Hoće li biti trgovine?

Na trgovinu s vinom uplivaju stranski i domaći odnošaji.

Da vidimo najpre stranske odnošaje. Na našu trgovinu s vinom odlučuje:

1. Ljetina u inozemstvu,
2. Pravac kojim krene trgovina.

Kakova je ljetina u inozemstvu, to smo označili na drugom mjestu. Francuzka, koja je naš odlučujući faktor napraviti će ljetos za milijun hektolitara vina manje od lani, ali ona imade ljetos u zalihu 2,000,000 hektolitara više no što je lani imala, a uz to jer se Taljanska vlada veoma zauzima za svoju trgovinu, Francuzki trgovci idu kupovati u Italiju.

Italija imat će vina koliko i lani, ali je vino puno bolje od lanjskoga. Na Italiju mi nemožemo da računamo, oni exportiraju vina.

Ostaje nam Magjarska i Niemačka. I jednoj i drugoj zemlji urodilo je ljetos manje od lani. Al na Magjarsku mi nemožemo reflektirati, oni imadu još uvijek puno vina, a naše im vino jedino za bojadisanje.

Ostaje nam Niemačka, i to osobito sjeverne niemačke države. Tamo jedino mi možemo ozbilno reflektirati na jači izvoz, jer za Francusku imadu u rukū monopol neke Spljetske tvrdke.

Koji su domaći odnošaji?

- a) Nastojati, da se paralizira monopol trgovaca u Trstu;
- b) Uztući upliv na Rieci, u Poli i Trstu, Grčkome i Puljiškome vinu;
- c) Predusretati strane trgovce, koji kod nas dolaze kupovati.

A u čem sastoji to predusretanje?

1. Nepretjeravati u cieni, niti poskupiti vino, kad se trgovac pokaže.
2. Čuvati već prodano vino, dok je u konobi, bolje i sa više pomnje, neg što ga se čuvalo dok je bilo svoje vlasništvo.

PODLISTAK.

RUŽA.

Zakloništa za ruže.

(Konac. Vidi broj 18).

U južnim predielim nije potreba zaklanjati ruže, jer zime nisu čiče, i jer se goje ponajviše takove vrsti, koje mogu podneti najjaču žimu.

U sjevernijim predielim za proste ruže takodjer netreba zakloništa, no u novije vrijeme goji se puno plemenitijih vrsti, kao Noisette — Thee — Multiflora itd., a ove hoće zakloništa, jer inače prozebu.

Osobito trpe po mrazu proliećem, ako se je proljetna toplina rano pomolila, pa ruže protjerale, a onda nadošla studen. I jeseni protrepe ruže puno, ako studen rano nadodje, dok su još pune lišća. Dobri vrtlari, kad vide da prieti rana studen, izlistaju ružu, pa ju povale. Košnje ju zastru ili granjem, ili sturom od slame. Zastiranjem pričekaju 5 ili 6 dana, da led dobre šteti, jer se inače pod zastorom sakuplja gamad, koja nanaša ruži velike štete. Mnogi preporučuju, da se ruže zaklone u piesak ili drvene-pilotine; biva da se povale ruža pa onda zaspe suhim pieskom ili pilotinam.

Ruže ostanu zaklonjene do veljače ili ožujka; ali onda nerazmotaju se na jedanput, al postepeno. Najpre za oblačna dana, dade im se malo zraka, pa se zrače postepeno, dok se napokon sve odstrani. Nije nipošto dobro držati ruže zastrte do kasna, jer se lahko može dogoditi, da pregniju oka i mladica.

Tko hoće da mu ruže ranije cvatu, mora da jih rieši zastora, a izloži blagotvornome djelovanju zraka.

Uzgoj u loncih.

U novije doba, kad svak kiti hodnike, prozore i sobe sa cviećem, nastala je nekakova *culture forcé* i za ruže, jer svak hoće da jih ima u loncih; evo zašto ćemo navesti nekoja o uzgoju ruža u loncih.

Ruže ljube lahko, prhu a hranivu zemlju. Za ruže u loncu priredjivat će se zemlja iz iztuhle trave ili lišća, sa malo vinova dropa, sa malo zemlje izpod djubrišta, uz nešto sitne pržine i rožnih (od rogova) pilotinā. Za ruže hoće se veći lonci, u malih loncih, nit može da razprostrani žile, nit drugčije da se razvija. Obično su lonci od 14 i 30 centimetara promjera i visine, uz dotične luknje na dnu za vodotok. Da se luknja na dno nezačepi zemljom, metnu se nad njom 2 ili 3 komadića ugljena ili opeke.

Kad se sade ruže u lonce, valja im zarezati sve uzledjene žile, do zdrava, a zdrave žile koje su duge uštipnuti.

Jeseni sade se snažnije mladice, koje se prolieća sarežu na 2 ili 4 oka. Mladice se prime najlaglje, ako se lonci poredaju u skrinjah, koje se drže na hladnu mjestu, i zaklone od sunca; a i preko zime paziti je, da stoje vazda u studenu mjestu. Na prolieće prvenasu se u toplije, zračnije mjesto, koje mora da je zaklonjeno od sjevera; u isti par ogrebu se, pa zasade lonci u zemlju ili u piesak. Da se gliste neušuljaju u lonac valja nastojati da izmed postelje i dva lonca ostane za prst prazna prostora. Zemlja u loncu pokrije se mahovinom ili govedjim djubrem, da uzdrže vlagu. Preko ljeta zalievati je obilno, sa svakog mjeseca raztopiti je u vodi malo izmetinā peradi ili rožnih pilotinā.

Da ruže u loncu dobro uspejavaju valja jih svake godine presaditi, biva promieniti zemlju iz lonca. Ova se radnja obavlja najbolje prolieća, prije neg što ruže protjeraju. Tko se bude držao navedenih pravila, uzgojit će u loncih liepih ruža, koje će mu obilno cvasti.

Po Petzoldu, p. I.

3. Otresti se upliva potkriča i mešetarića i nevjerovati onim, koji nagovaraju da se vino ne prodade, jer da ga drugdje nema, pa da će mu cena nevjerovatno poskočiti.

Ulomci o vinogradarstvu.

(Nastavak vidi Br. 18 „G. P.“)

O štipanju vršaka.

Štipanje vršaka zove se onaj rad u kom se odkidaju vršci drvenih mlazova. Ovim vinogradar postizava, da jedan dio soka, koji je uzmakao usljed uštipavanja vršaka ide na korist grozda, a drugi dio na korist najnižih pupova od drvenih mlazova, koji pupovi usljed obilne hrane nit ostanu spavajući, nit drveni, nego se obrate u cvjetna oka. Ovaj se rad preporučava osobito u onih vinogradih, gdje drveni mlazovi rastu ovisno, dočim je nepotrebno, a kadikad štetno, kod vinograda gdje mlazovi rastu vodoravno. Radnju će ovu umni vinogradar preduzeti u sred ljeta, kad se je zaustavilo kolanje sokova, da opet na novo odpočme početkom kolovoza. Da se ovaj posao prvo opremi, moglo bi se lako sgoditi, da veći na plodonosnih pupova za nastajuću godinu razpupa još istog ljeta; a zakasnimoli s ovom radnjom od pravog časa t. j. najjače žege, pa sazdržimo mal da ne sve hranive sokove na uhar plodonosnih mlazova i pupova za dođuću godinu. Ako bi se prigodilo, da je u gorinapomenutom zemanu, kad je uštipavanje izvesti, vrijeme kišno, moramo pod svaki način rad odgoditi; inače bi rizikali da nam sve mlazno puplje izgrsti a grozdi ili da izrode, ili izgnijiju od prevelike navale sokova. Ako se namah iza štipnje vršaka očepe kiša, opazit ćemo da se mnogo puplje, uzduž drvenih mlazova, raztvare, a iz ovih izvale poduže vitice, koje odrodom (bastardo) zovemo. U nekim je običaj čistiti jih, dok se pojave, nu ovim mogli prouzrokovati da postane neplodan čitav drveni mlaz, iz koga u buduće godine mora da postane plodonosni mlaz. Uzrok je ovomu sljedeći:

Iz oka koja se opažavaju u pazuhu lišća tjeraju stržaji (pampiri), koji vuku na podanku dugo oko, iz koga bi moglo do sgođe postati plodonosno oko. Kad bi se snjimi inače postupalo, mogle bi se iz njega razviti manje, slabije puplje, koje sbog oskudice hrane izjalove ili odrvene, te često izrode i odpanu, a mlaz ostane gol. Kad opazimo, da se drveni mlazovi zaodievaju oko dvimi mlazovi, dopustit ćemo jim da se podpunorazvijaju; i da ostanu dok traje uzrok njihova postanka i razvitka, naime suvišna vlaga. Čim je ove nestalo, tad će vinogradar postipati odrodjene mlazove, ali neće ih nikad iz temelja izkoreniti, jer bi tim moglo izvalit novo puplje, pa tako izjalovit nam se sav plod nastajuće godine.

O češanju ili perušanju loze.

Češanje ili perušanje loze zove se onaj rad u vinogradu pri kom se lozi jedan dio lišća snimi, da tako čim bolje groždje izložimo blagotvornoj sunčanoj vrućini i žaru. — Ovoga se posla vinogradar hvata pod jesen, kad dnevna toplina stane malaksovit, a groždje primiče se zrelosti. Perušanjem se olakoćuje postanak sečera, treslovine bojadisućih tvari i mirodija. — Kad bi se ovim radom prenašlo, tad bi se mogle zapriječiti sve promjene što su groždju potrebite, da postigne podpuno zrelost.

Dočim ti naši (mal da ne svi vinogradari) drže se sliepo one „pleti kotac, kano i otac“ on ti se prihvati ovoga posla za najveće ljetne žege i suše, kad je groždju neobhodno potrebno lišće; a to jedino, da nadomjesti nestašicu piće svomu blagu. Jeli pak vrijeme vlažno i hladno neće se ti lišće, ma ni u najkasnijoj jeseni, i tim krati groždju blagonosnu sunčanu toplinu.

(Sledi).

O iztraživanju vina.

(Nastavak vidi Br. 17 „G. P.“)

Ebullioskop od Malliganda sastoji se iz kotlića *) u kojemu se vino sa malom grijačem uzgrijati može. U ovaj kotlić utaknut je toplomjer, koj je gore izvan kotlića vodoravno zavint; ovaj toplomjer nosi ljestvicu koja kazuje s jedne strane stupnjeve toplote po celsiusu, a s druge strane postotke alkohola po objemu. Kotlić je odzgor zatvoren, te obči sa vanjšinom jedino vertikalnom cjevi, koja je okružena valjkovitom posudom, napunjenom sa hladnom vodom. Cjev ta služi u tu svrhu da se pare alkohola i vode koje se kod pokusa iz vina dižu, opet sgustnu, te u kapljicah natrag u vino povrate.

Zelimo li tu spravu upotrebiti, moramo ponajprije ljestvicu narav-

*) Kotlić taj obči postrance sa šupljim, mješto na kose stojećim prstenom, pod kojim se nalazi grijač. Ovim prstenom omogućeno je brže ugrijavanje tekućine u kotliću.

nati za vladajući taj čas tlak zraka, jer se prema ovomu mnjenju i vrelište tekućine, u kotlić ulijemo vode, nasadimo poklopac sa toplomjerom i oinom osnovom cjevi za hladjenje parā, te ugrijemo vodu sa grijačem dok uzkipi. Uz to pazimo na živu u toplomjeru. Ova će se sve više dizati, dok nestane i ostaje nepomično na istom mjestu, i to onaj čas kad je voda upravo zavrela. Sada naravnamo ljestvicu toplomjera koja je pomična, tako, da se točka na njoj sa 100° C. označena upravo složi sa stanovištem žive. Nakon toga možemo spravu razmetnuti, vodu odstraniti, te preduzeti uvjerenje žestine vina.

Mjesto vode dodje vino u kotlić, vino se grijačem ugrije dok zakipi; te metni kod koje je točke živa u toplomjeru postala (ustavila se). Kraj te točke naći ćemo po ljestvici označene postotke alkohola, koji su sadržani u iztraženom vinu. — Cjeli ovakav pokus izveden je za 10-15 časaka, a rezultat je skroz točan. Za praktične vinare nema za cjelo jednostavnijeg i sgodnijeg aparata od ovoga. Jedino što mu je cena dosada još nešto velika; stoji naime do 70 fiorinā.

(Sledi).

DUBOKO ORANJE.

(Nastavak i svrha vidi broj 18).

Doisto zračno djubrenje, jeste od neopisivne koristi za gospodara. Hammel u svojem „Traité de la culture des terres p. 64“ tvrdi, da se blagotvorno djelovanje vazdušnina na raztražbu zemlje može opipati. On kaže: izorite polovicu njive obično, a drugu polovicu dublje pa unakrst i poprieko, te ćete do mala opaziti, da je ona polovica koja je bila češće i dublje izorana, nešto tamnije boje.

I ako je nedvojbeno, da se dubokim oranjem poboljšava zemlja, i povećava žetva, to ipak odlučuje narav zdravice, dali će se duboko orati jal ne.

Duboko izvadja se obično dvo-oranjem t. j. ora se najpre mekota za 8 do 12 centimetara, pa se u istoj brazdi zahvati opet plugom zdravica za 6 do 12 centimetara. Ova druga brazda pada na prvu. Mnogo skuplje, ali bolje da se duboko izorati sa lopatom: dandanašnji mnogi oru duboko sa podrivarčem, biva samo da izruju zdravicu.

Rabi se vrlo mnogo takodjer i dvoplug t. j. takav plug, koji ima na gredelju s preda jedan mali plužić za mekotu, a straga do ručice pravi plug za dolnji dio mekote i zdravicu. Uz duboku orbu običaj je djubriti pod plugom; kad se izvadja taj posao valja paziti, da se djubar nezakopa duboko, jer bez dovoljna pristupa zraka, ostao bi tu neraztrošen; dočim mi znamo, da izim što je djubar, kao takav koristan, on koristi puno, jer podpomaže raztvorbu rudnih sastojina zemlje.

Ako je narav zdravice takova, da se neda pomješati sa mekotom, tad se niti nesmje orati duboko, u takovu slučaju dostatno je da se podrivarčem izruje zdravica.

Odnosno duboku oranju, dalo bi se svesti na sljedeća pravila:

1. Orati što i često i što moguće dublje;
2. Iztražiti zdravicu, pa orati duboko samo, ako se ona dađe pomješati mekotom;
3. Prelaz iz plitke na duboku orbu mora biti postepen;
4. Za duboka oranja imati obzir na bilitu, koja dolazi u obhodnje;
5. S dubokim orenjem spojiti obilno djubrenje, a djubar nezakopavati duboko;
6. Služiti se onim orudjem, kojim se napram vladajućimi mjestnimi okolnosti, dađe duboka orba najjeftinije izvesti.

NAŠE RIBARSTVO.

(Sledi vidi broj 17).

Iz zadnje priobćene skrižaljke razabrali smo kako zbilja naše more obiluje mnoštvom raznovrstnih riba, akoprem smo napomenuli da brojevi od utjeranih svota za svaku pojedinu vrst, i za svako okružje nit iz daleka neodgovaraju istini, to ipak možemo smatrati brojeve koje se odnose na srdele i tunj kao najvjerojatnije. Da si pak nešto temeljitije predočimo stanje našeg pomorskog ribarstva s cienimo veoma nužno priobćiti skrižaljke, koje nam pokazuju koliko se je osoba bavilo ribarstvom u petgodišnici od 1877 do 1881 u pojedinim pomorskim okružim. Poznato je da uslied neke po nas veoma nepovoljne internacionalne nagodbe s Italijom, dopušteno je loviti *cozotim* duž naše obale, pa stoga ti ribari takodjer sačinjavaju jedan važan faktor našeg ribarstva, a odnosno rak-ranu istoga. Pošto ta nagodba traje do konca god. 1887, nemožemo nipošto da za daljnje razprave zaboravimo na te talijanske pridošlice. Evo odmah skrižaljka naših ribara a zatim ona *cozotā*.

Broj domaćih ribara koji su lovili u petogodišnjici 1877-1881.					
Godine	Zadar	Split	Dubrovnik	Meljine	Ukupno
1877	1640	3520	1076	130	6366
1878	1375	3514	1084	129	6102
1879	1051	3315	1058	173	5597
1880	1185	3613	1029	173	6000
1881	1188	3484	1052	158	5882
Ukupno	6439	17446	5299	763	29947
Poprično	1288	3489	1060	153	5990

Buduće podatke ove skrižaljke od naših pomorskih oblasti savjetno upućujući, možemo nekom vjerojatnošću utvrditi sljedeće: Da za ove petogodišnje broj ljudi, koji su se bavili ribarstvom u obće znatno se umanjio prema god. 1877 naime svega ukupno za 434; najveći manjak opažamo u okrugu Zadarskom, zatim Splitskom, pa Dubrovačkom; dočim samo u Meljinskom okrugu bilježimo jedan suvišak naime, poprično uzeto samo od 23 ribara. Drugimi riečim, označeni brojevi bistvo vele: naše ribarstvo nazaduje. Sad vidimo kako je kod naših konkurenata čozota:

Broj talijanskih ribara koji loviše u petogodišnjici 1877-1881.					
Godine	Zadar	Split	Dubrovnik	Meljine	Ukupno
1877	60	82	—	—	142
1878	75	134	—	—	209
1879	78	129	—	—	207
1880	152	210	—	—	362
1881	64	134	—	—	198
Ukupno	429	689	—	—	1118
Poprično	86	138	—	—	224

Kako se iz ove križaljke čita, Čozotâ bijaše svake godine to više, naime: u zadarskom okrugu popričan broj tih ribara za 26 je poskočio, dočim u splitskom za 56. Ako se u dubrovačkom i meljinskom okrugu nisu Čozoti pojavili, uzrok je tomu, što je tamo more preduboko a dno njebenasto, pa bi im mreže mnogo stradale, te stoga tamo neidju; lukavi su Čozoti! Da pak doznamo za sblja kako se izplaćuje kod nas ribarenje, treba nam savratiti broj ribara sa novcem utjeranim za ribu. To ćemo postići pomoću sljedeće skrižaljke, koja nam predstavlja koliko se je u petogodišnjici 1877-1881 forintih utjeralo od domaćih ribara u pojedinim okruzim.

(Slidi).

SVASTICE.

Tutti-frutti po Mletačku. Uzme se zdieli, a tvrdi mlun, izreže se kora, a meso nareže u komade po prsta debele; izčiste se sve pečke (pajke) i glasina, pa ih se izsječka u komadiće, postavi u pliticu i polije se malo dobra žuta vina. Sečera odmjeri se uprav toliko, koliko teži mlun. Polovicom ovog sečera utučena u prah pospu u sječke mluna, pokrije se posuda, da stoji tako za par sati. Sad se uzme breskva, praska, šljiva i nekoliko sječka ananasa, tako da po težini bude od svih četirih vrstih isto. Breske, praskve i šljive popare se vrilom vodom, oluštiti im se kora i izvaditi pečka. Razumjeva se da se svaka vrst drži na posebnoj plitici. Kad su sve vrste izčešćene, onda se po svakoj vrsti pospe (za polovicu težine) u prah otučena sečera, i pusti da stoji par sati. Pozatim odlije se u ocakleni lonac sok od svake pojedine vrste; pa se tim pomješanim sokovima kuhada malo od svake pojedine vrste; pa se tim pomješanim sokovima kuhada. Jer kuhanjem ovaj sok pjeni, valja pjenu odstranjivati; a nuz to pridodaje se malo po malo preostali sečera. Izim ovog sečera valja do-ljeti na svaka 3 kilograma čista voća i litar dobra crna vina. Kad ova smjesa kuha, onda se dodade najprije mlun, pričekaj se dok prokuha, onda se na sito prociedi. Mlun ostane, a sok opet na vatru, pa se opet dodade drugu vrst voća, i postupa se isto kao sa mlunom. Ovaj se posao opetuje, dok su sve voće prokuha. Napokon ugrije se opet sok, opjeni, pa metnu sve vrste već kuhana voća unutra i pričekaj da glagolj baci. — Ovim je stvar gotova; pričekaj se da ostine, pa onda se lije u staklenice široka vrata i začepiljuje pergamentnom hartijom.

Za ustnice (pešnje). Mnogim puca koža na ustnicah vrlo lako, a mnogim uslied čezog pucanja izkvarila jim je ustne. — Za muškiće još kako tako, ali za krasni spol gotovo zlo. Ima pomast, koju rabe napredni narodi, a koja stranom pričeki, da razpuca koža od ustnâ, a stranom zakriljuje brazgotine starih pukotina, i daje jim onu gladkost i laštinu, koje se traže od savršanih ustna. Evo kako se ta pomast pravi: Na 1/2 kilograma žuta voska uzme se 1/4 kg. sala, 1/4 kg. bajamova ulja i 1/4 govedjeg kupelja. Sve ovo prokuha skupa na ruskoj kupelji, pa onda pomoću kojeg mirisanog ulja omirisati. Ovom pomašću mažu se ustne svakog jutra, a eventualno, kad je potreba.

Slika 78. Željezna sprema za staklenice.

Da kokoši i preko žime nesu. Znamo svi da kad trebue najviše jajâ kokoši nesu najmanje, i zimi po gotovu ništa. Neki razboritiji peradogojci stali su prokušavati, nebi li našli način, da kokoši nesu i preko žime. — I sblja, opazili su: ako se kokoši hrane sa tustimi stvarima, onda nesu i zimi. Stoga jim zimi priredjivaju hranu iz mekinja ili zrnja, sa mesnim otpadom od kuhinje, da sve začinjeno svinjskom masti. Kokoše jedu ovakovo rado i nesu jaja, a pri tom ostaju vavjek dobro ugojene.

B. L. Z.

Tumačenje Slika „Gosp. Poučnika“.

Novi uljeni tisk predstavlja naša slika 72 na strani 2. Davno smo namjeravali u poučnim člancima baviti se o maslinarstvu i uljarstvu, no vavjek nas je koješta prećanijih u tom zadržalo. U onih predjelih našeg primorja, gdje se goji ponajviše maslina, tare se obično ulje ili na badnje ili na hrdjave uljene tiske. Tko je jednoč u takove konobe zavirio, priznat će da uz onaj dim, uz onaj neugodni miris, uz onu nečist, pokvarilo bi se i tiesto od najzdravijih maslina, pa bi se dobilo ulje onakovo kakova mi dobivamo, a koje u trgovini jedva jedvice primaju kao zamaz za strojeve. Uz svu tu nečist dobije se hrdjavo ulje, a potroši se za hrdjavih strojeva na njegovo proizvodjanje toliko, da kad se dobro uračuna što se potrošilo, pa savrni sa vriednosti proizvoda, stane niti pare koristi. Ovaj novi tisk, kojeg nam predstavlja naša današnja slika, rabi se u Francuskoj. Ovakove tiskove gradi gg. E. Mabillo Frères, iz Amboise. Tisk je gvozden stalak, sa četiri ovrsta željezna stupa. Sav je od čvrsta željeza. Pomoću pomnažajuće poluge razvije se na njemu snaga. Prednost ovog tiska je u tom, da netrebuje sprta. Na njemu rabe se željezni obruči poput onih na sita; izmedj svakog obruča ima željezna ploča tako da tiesto ostane u odličenju. Ove željezne ploče diele snagu pritiska, i olahkoćuju oticanje ulja prema sredini tiska. Desno i lievo izmedj stupova ima polanac sa utezom, koji drže ravnovesje za tiskanje. Tisk je vrlo jednostavno sastavljen, zauzima vrlo malo prostora, a samo dvie osobe, mogu da izvedu sve radnje. Ima ih razne veličine. Manji, koji teže do 2,800 kg., a imaju izmedj stupova 75 centimetra promjera, sa 1.5 metrom razmaka, izmedj ploče i blazinje pod vijkom stoje samo 2000 franaka (svaki franak 47 novč.); veći tiski ovakove vrste teže do 4000 kg., a imaju medj stupovima 1 metar promjera, dočim je razmak izmedj ploče i blazinje isto kao i kod manjih, biva 1 1/2 metar. Ciena im je 2850 franaka.

Za staklenice. Svaki dobar gospodar napravi si svake godine nešto boljeg i finijeg vina, koje kad dozrije sahrani u staklenice za sve eventualne potrebe. Nu obično biva da konobe nisu uredjene, pa se te staklenice bez ikakvog reda premeću iz kraja u kraj ili iz plitice na policu, mnoga se usljed toga razbije, a mnogu izpiju sluge, pod izlikom da se je razbila. Naša slika 73 na strani 3 predoduje nam željezni sanduk ili policu u kojoj se mogu držati staklenice. Dade se učvrstiti sa vijci o zid, a imade vrata sa dotičnom ključanicom. Ima ih razne veličine sa i bez vratih. Bez vratih: za 50 staklenica stoji 7 fior., za 100 stoji 11 fior., za 300 stoji 20 fior.; sa vratim za 50 staklenica stoji 14 fior., za 100 stoji 22 fior., za 300 stoji 40 fiorintih.

Čepalj. Toliko krat dogodi se, da je bačva dobro začepljena, pa se čepao neda na nijedan način izvaditi, van da se ošteti duga na kojoj je provrćen vranj. Sa čepaljom prestaju sve muke. — Naša slika 74 na strani 4 predstavlja nam takav čepaljak. On se nasloni sa dva kraka na bačvu, da bude imao odporište, pa se njegovim svrdlom povrtli baš usried čepa. Sad se pomoću one srednje dvokročne poluge nagne malo na desno ili na lievo, pa se tim čep razmakne i odskoči iz vranja. Ovakovi čepaljci vrlo su jeftini, stoje samo 50 novčića komad.

NAŠI DOPISI.

Cette u Francuskoj dne 10 rujna.

Častni gospodine! Neka i kod vas znadu! Francuska vlada, dala je zadnjih danâ strogih naredaba proti umjetnim i alteriranim vinim. Tako će n. p. podpadati pod carinu kao alkoholična pića:

1. Sva vina, o kojih se može posumnjati, da su pravljena bez ili uz samo malo groždja;
2. Sva vina iz suhva (uva passa, rosina, patschulina);
3. Razvodjena vina, okriepljena sa ocjedinam (vinage);
4. Vodovrelice (piquettes) alkoholizirane. (Razumjeva se i slabe vrste vina ojačane alkoholom);
5. Vno iz dropa ili taložine (t. j. sva vina pravljena Petiotovim načinom).

Ovo vam priobćujem, jer se sada naša vina, ovamo traže puno, a dalo se je slučajeva, da su bila nespretno alkoholizirana. Neka naši trgovci nezanorave, da su Francezi vrlo fini u vinu, a da je vlada i lietes uzpostavila pet novih pokušališta za vino, te da se uz sredstva, koje danas znano pruža, može u čas i vrlo lako upoznati i otkriti i najmanja potvara ili alteracija vina. Neka se dakle svake bude znao vladati, da mu neostane vino ondekar na obali. Lietos će Francuzka uslied sveudilnog širenja filoksere napraviti kakovih milijun i pol hektolitara vina manje od lani. Trgovina teći će bolje od lani, jer da im Španjolska vina neodgovaraju, a nastala je takodjer razmirica izmedj dvaju vlada zbog trgovačkog ugovora izmedj Niemačke i Španjolske. Do vidjenja. R.....

Gospodarske Viesti.

Pišu nam iz Kaštela dne 25 rujna:

Napokon nam natopi zemlju toli očekivana kiša. Groždje razvije se i zdrije izvrstno, jer sunce još peče. Početkom listopada počima jamatva. Starog vina nema više. X.

U Selcam na Braču ciena je vinu 6 1/2 fior. hektolitar. U Milni jamatva je počela do 18 p. m. Jer nije bilo kiše, bit će vino izvrstno, a crno, al žalibože Milna imat će samo četvrtinu lanijske ljetine.

Novom vinu udarena je na mnogim mjestim ciena, a ta je izmedj 8 i 12 fiorina hektolitar.

Iz svijuh kotara prispjele su nam viesti o jamatvi, koje se sve jedna drugoj naliče. Zadnjih danâ rujna bilo je vrieme u prilog trganju. Sve se pokupilo za suha vremena. Vina ima više od lani. Još se trga.

Iz Like i Bosne dovezlo se lietos puno kola, da kupuju novo vino. Po viestim iz kotara Zadarskih dovezlo se i odvezlo do preko 800 kolâ.

Za obrtnu školu u Zagrebu razpisan je natječaj do 10 t. m. na 20 besplatnih mjesta u zavodu. Prednost imade siročad bez oca i majke, onda djeca bez oca, a tek onda siromašna djeca, koja imaju oca i majku. Diete nesmje imati manje od 11 niti više od 15 godina, i mora da je izučio pučku učionu. U godinu dana rodila se zamiso i oživotvorena je učionu. — Eppur si muove!

Kako „Težak“ javlja otkriveno je nedavno u Srbiji novih filokseričkih ognjišta i to u obćini smederevskoj i vodanjskoj, pa i blizu Negotine.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

70. Bunar žive vode mi je u oboru tik vrtla, ali zemljište je višje od vode za 3 $\frac{1}{2}$ metra. Kako bi mogao uvesti vodu u vrtal, da lašnje zalievam? A. M. u L. (Kaštela).

Iz bunara najlaglje dade se uzdizati voda sa sisaljkom (cmrek — pompa). Ovakovih sisaljka ima drvenih i željeznih, i od obiju vrsti bilo je govora u „Poučniku“ broj 12 god. 1882 slika 45; u „Poučniku“ broj 13 god. 1882 sl. 49 itd. Ima ih, koje su priredjene baš za duboke bunare, poput onih što se rabe na ladjah, sa polugom. — Ciena im mienja izmedj 18-40-60 i fior. Svakako glavna je sisaljka, koja će sisati i uzdizati vodu, a sada hoće li ta sisaljka raditi usljed ljudske snage ili usljed životinske, ili usljed snage vjetra, to odlučujete vi. Najjeftinija jeste snaga vjetra; u tu svrhu rabi se mlin na vjetar, kojeg si može svatko sam sagraditi nalik Halladayevu mlinu, kako naša sl. 77 u br. 21 g. 1882 predstavlja. u drugim zemljama spoje sisaljku sa vitlom (vidi sliku 37 iz br. 10 god. 1882), pa zapregnu magare da tjera. Ovaj način je vrlo običan i puno je jeftiniji od ljudske snage. Ako je vratak u bunaru snažan, onda bi se mogao ograditi bunar cementom, da se voda sama u bunaru digna za 3 $\frac{1}{2}$ metra. Ali tu se hoće matematička sigurnost, da je vratak jači od stupa vode, koji bi nad njim stajao, i da bi ga vavjek nadvladjivao, jer inače našla bi si voda drugdje otoka.

72. Vi preporučate sagjenje šuma, a ja, bit će po prilici 10 godina, da sijem iz prolića bor, pa mi se trud vazda izjalovio, premda dobivam dobro friško sjeme iz Vrgade. Molim vas, kad mi je i kako mi je sijati da mi bor uspije? Š. M. u M. (Sale).

Naše podnebnne okolnosti zahtjevaju zimsku sjetvu barem za sve ono bilje, koje sporo niče i sporo se razvija. Zimska sjetva razumjeva se od studena do veljače. Ako bor zasijete kroz ona tri mjeseca, kad imade puno vlage, sva je prilika, da će vi visoko zrno proklijati, nesamo, ali će mlada biljka imati dosta vriemena, da pred lietnom žegom svoje žilice do dubljih vlažnijih slojeva razprostre. Zasijete li veljače, ožujka, jai travnja tad odlučuju nastajuća vremena. Budeli po sjetvi dosta vlage tad će proklijati, ali hoće se da i kroza ljeto nebude velike žege, jer onako niježnoj bilci, kako što je bor za svojih prvih godina, a osobito za svojeg prvog razvitka, i manja neprilika može da donese ubitačnih posljedica. U ostalom, kod omašne sjetve na krševitu nepripravljenju tlu zahvalit je bogu, ako i od 100 razsijanih zrna deset proklica, a od tu deset jedan jedinacati uspije.

74. Mi tjeramo velika stada ovaca, pa nemožemo nikad da znamo koliko im godina i kojeg su roda; a čobani opet dopuštaju da se mješaju stada, te nismo nikad na čistu. Imali koji način, da se ubilježe ovce, i da se vodi o njima točna knjiga? E. S. u G. (Livno).

Necemo ni razlagati o prostijim načinim, raztumačiti ćemo vi dva načina, koja se dandanašnji po svem naobraženome svijetu rabe. Prvi je način sa pločicam oko vrata, drugi je ubilježivanje u uho sa brojevim, ili ubilježavanje u uho sa izrezim. Da vidimo najpre prvi način. Prvi način t. j. da se ovjesi svakoj pojedinoj glavi oko vrata na užetu ili željeznoj niti limena ili drvena pločica sa dotičnim brojem, puno je rabljen, a imade svoje prednosti i svojih mana. Prednosti ovog načina jesu, da se blago nemuči, i da je vrlo lako broj naći i pregledati; a mane, da može puknuti uže i broj se izgubiti, da se može dotična ovca s otim uzetom ili željeznom niti o granu ovjesiti, a napokon da uže i nit kvare vunu oko vrata. Ovaj način dandanašnji ponajviše se zabacuje. Pred nekoliko vremena rabilo se je numeriranje u uho. Imadu naime klišta, na kojima se postavljaju brojevi. Ovi brojevi sastoje od igala. Kad se dakle hlištim zahvati uho, onda na dotičnom mjestu ostane ucjepljen broj. Nu ovim stvar nije gotova, na tom istom mjestu valja namazati barutom samim ili raztopljenim u vinovici, pa onda progoriti. Usljed ove progorine, ostane kašnje označen broj. Ova radnja je jako dosadna, a toliko put dogodi se, da se broj nepozna, ili nakon par godina izčezne. Ovaj način ubilježavanja ovaca zamjenili su marvo-gojci novim načinom, koji je vrlo jednostavniji, a sigurniji. Urezavanjem u uho, oni mogu da označe, kojigod hoće broj. Istina je da dotičnu ovcu boli zarezak, ali kašnje zaraste, niti joj donasa drugih neprilika; pak su da olakote posao izumili osobita hlišta, kojima se u čas naprave svi potrebiti zarezi. Stvar biva ovako: Svako uho mora da ima u načelu 4 zarez, a jer su 2 uha, osam je zareza. Ti zarezi nalaze se: jedan na sried uha, drugi na vrh (na kraju) uha, treći na gornjem srhu, a četvrti na donjem srhu. Uzmimo sada najpre livo uho. Zarez na donjem srhu znači broj 1, zarez na gornjem srhu znači broj 3, zarez na vrhu broj 200, a zarez u sriedini uha znači broj 800. Sad da vidimo desno uho. Zarez na donjem srhu znači broj 10, zarez na gornjem srhu znači broj 30, zarez na vrhu uha znači broj 100, a zarez u sriedini uha znači broj 400. Uzmimo primjer; recimo da ti je ubilježiti tvoju 31 ovcu. Kako ćeš ubilježiti 31? Zarezat ćeš gornji srh desnog uha = 30 i donji srh uha = 1; 30 + 1 = 31. Uzmimo drugi primjer, recimo za broj 177. Zarez na vrhu desnog uha = 100, dva zarez na gornjem srhu desnog uha svaki po 30 = 60, zarez na donjem srhu uha = 10, dva zarez na gornjem srhu lijevog uha svaki po 3 = 6, jedan zarez na donjem srhu lijevog uha = 1 ukupno: 100 + 60 + 10 + 6 + 1 = 177. Uzmimo treći primjer za broj 1918. Dva zarez u sriedini lijevog uha svaki po 800 = 1600, jedan zarez na vrhu lijevog uha = 200, jedan zarez na vrhu desnog uha = 100, jedan zarez na donjem srhu desnog uha = 10; dva zarez na gornjem srhu lijevog uha svaki po 3 = 6, dva zarez na donjem srhu lijevog uha svaki po 1 = 2. Ukupno:



Slika 74. Čepaljka

1600 + 200 + 100 + 10 + 6 + 2 = 1918. I na ovaj način dade se ubilježiti svaki mogući broj. Razumjeva se, da se samo prave oni zarezi, koji su potrebiti, tako može biti jedno uho sasvim izrezano, a drugo sasvim zdravo, ili mogu biti svi srhovi, sredine i vršci izvezani na oba ušeca. Istina, ovim načinom zadaje se ovcu puno boli. Bol je doduše stvar odnosna, starije glave čute više, mladje osobito po porodu nečute skoro ništa, jer jim brzo zaraste. Za reći istinu, mora se priznat, da sa srhova i vrha krvavi puno, ali se krv na brzo ustavi, te je riedko kada priteći kakovoj liečničkoj pomoći, da se zlo utaži. Iz sredine uho malo krvavi. Gdje imade hrdjavih ovčarskih psa, koji imaju oštre zube, pa vuku ovce za ušesa, tu se vrlo često dogodi da izderu ovcam uha, pa se pomute brojevi; u takovu slučaju valja psim otupiti zube. Za ovako numerirane ovce vodi se pesetna takozvana *Matična knjiga*. Krafft preporuča sljedeći oblik takove knjige:

Strana:

Roditelji { Ovan Br.
Ovca Br.

Porodica:
Ovca Br.
Ojanjeno:

Od kud je:

Obilježja	Posuda kakova je	Kašnje opazke	U P O R A B A										Opazke
			Dan u koji je zabilježeno		Težina života		Težina vune		Kad je nasokčena		Janjenje		Zašto nam janje
			mjesec	godina	Dan	kilograma	Kad je nasokčena	ovca	ovca	Janje	Koliko je bilo sjajno	Za razplod	
Tiela čvrsta mana u nogh. Vuna dobra.	Srednje	—	1882	15	14	1/2	2 1/2	—	ovca	152 dana	—	—	1

B. Nova pitanja.

75. Na koji način praveč šampanjač, može se razviti puno pjene, bez da razpuca staklenica? R. T. u D. Kraj Šolte.

76. Kako bi mogao pomladiti moje livade, koje su većinom zarašćene debelom travom i trnjem, a na mnogim mjestim svasvim su gole? Zemljište je naplavina. B. V. u K. (Mostine).

77. Čim bi se mogle izkoreniti u žitu „kljunače“, i kako da se bez kvara uzdrži žito za više godina? I. p. U. u P. (Imotski).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

SA TRGA

Premda još mjestimice nije nit otrgano, a veći dio masta nije nit prevrio ipak pukla je ciena novom vinu. Tako se n. p. u Šibeniku cieni novo vino 7 $\frac{1}{2}$ do 8 $\frac{1}{2}$ fior. — Morteru 5 $\frac{1}{2}$ i 6 $\frac{1}{2}$ — Splitu 10 — Prviću 6-75 do 7-50 — Visu 6 $\frac{1}{2}$ do 7 $\frac{1}{2}$ — Silbi 5 $\frac{1}{2}$ — Pagu 5 $\frac{1}{2}$. — Iz drugih mjesta nisu nam još doprle viesti.

Srdele su po 13 $\frac{1}{2}$ do 29 fiorina barilo. Rujevine nabralo se je lietos jako puno, i to se je prodavalo 5-75 do 6 $\frac{1}{2}$ fior. M. C. Kože govedje prodale su se po 75 do 108 fior. stotina komada, a janjeće po 35 do 70 fior. 100 komada, Loj po 36 do 44 fior. 100 kilograma. Striš po 28 do 66 fior. M. C. Katram po 12-75 M. C.

U obće trgovina driema, jer je većina zaposlena jamatvom.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1883.

— Pr. g. Fodrocy pl. A. - Križevac — Radimir V. - Dobrota — Fabiani A. - Pag — Smirčić d. J. - Novigrad — Miović J. - Drniš — Dobrilović A. - Kotor — Pavlinović T. - Rogosnica.

— G. Pavić R. - Mostar — Odposlali smo vam po naručbi, dva iztiska „O uporabi dropa itd.“ a dva: „Kako se pravi vino“.

— G. Perković V. - Kliš — I vama isto, kao i svim drugim, odpremaju se naručbe odmah. — G. Ružić G. - Rieka — Broj 14 odposlali smo. Srdacen ozdrav!

— Gosp. X. - Split — Nije istinito da je gosp. Cipčić zasnovao „G. P.“ nije dapače u zasnovanju niti inicijative imao; niti je istinito da ga je on podupao novcem ili da ga podupire; kao što nije istinito da je on naš dopisnik. Naša uprava nema s njim nikakvih odnosa; on i ako je priznavao, da se list dobro uređuje, nije za list napisao nikad nit slova. Gosp. C. je jedino naš predbrojnič. U ostalom tko je pomnivo čitao „Poučnik“, mogao je iz nekih članaka razabrati, da je istinito, ovo što mi tvrdimo. Ako ova izjava nije dosta, navesti ćemo čina.

— Gosp. D. - Dubrovnik — *Ammoniumphosphat* = (NH $\frac{1}{2}$) $\frac{1}{2}$ PO $\frac{1}{2}$, kao normalna sol dobiva se (otaloži se u lede), ako se pomješa gusta raztopina fosforne kiseline sa gustom raztopinom amoniaka. Posušu izgubi nešto amoniaka i prelazi u (NH $\frac{1}{2}$) $\frac{1}{2}$ HPO $\frac{1}{2}$. U ovom zadnjem obliku prikazuje se u monokliničkih, drugih i prozirnih leđih, a ovakav dolazi ponajviše u trgovini.

— Gosp. V. - Livno. — Pošaljite nam poštom jedan klip, da vidimo, jer inače nismo u stanju, da vam sud izrečemo.

— Gosp. S. K. - u V. — Nama je žaliye no što vama, jer nam više troš, dosade i pi-sarenja; ali kad nas se za pišljiva 3 fiorina dvie godine vuče za nos, mi smo na posljedku primorani latiti se zakonitih sredstvá, da naše krvave trude utjeramo.

— Gosp. Lorini P. - Sale — Sumporelke su odmah odposlane.

Errata-Corrige.

U zadnjem broju mjesto: *Ulonci u vinogradarstvu* čitaj: *Ulonci o vinogradarstvu*. Omanje pogreške nemute smisao.

U broju 17 u člannu: *Naše ribarstvo* izbjegla nam je krupna pogreška. Justozi i babe (granceole) uvrstjeni su u mekušce, dočim spadaju u korepnjake (crustacea). Molimo da se ovo-liko izpravi.

Sva ona gospoda, koja duguju našoj upravi ili predbrojb- bu ili za sjemenje ili za orudje i strojeve, pozivlju se ovim po zadnjiput na izplatu. — Neka se kašnje nitko netuži, da smo bezobzirno postupali. Računi moraju biti tekući i bistri.

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“

U ZADRU 1883.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji: 3
for. na godinu, u
Inocemstvu 8 franaka na godinu
Uvrste plaćaju se 8 novč. po reduku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Cliche računaju se 5 novč. po cen-
imetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMČ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obavezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Listopada 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Listopada 1883.



MUNJEVNOST.

stara doba poznavala se je munjevnost samo u obliku groma,
i dandanas žalibože ima kod nas puno ljudi, koji ju samo kao
takovu znadu.

Nu znanost nije kriva, ako je ostala nepristupiva pojedincem, ona
je nenstrašivo koracala naprijed i došla je do onih izuma, do takovih
uporaba munjevnosti, da joj se čeli XIX vijek divi.

U „Novovjekim izumim,“ koje je lani izdala Matica hrvatska, raz-
pravlja se obširno o munjevnosti, a današnja električna izložba u Beču
predočuje nam nevjerovatni napredak te znanosti.

Iz brzjava, na munjevu svjetlost, iz munjevu svjetlosti na te-
lefon, iz telefona na munjevu željeznicu, iz munjevu željeznice, na
munjevni parobrod. Niti se je tu stalo, počelo se je munjevnost upo-
rabljati u sve moguće obrtničke i trgovačke svrhe, te se dandanasnji
mogu svi strojevi tjerati munjevnostu. Munjevnost da pili, da prede,
da tkuje, da šiva, da bojaše, da pere itd. itd. — Nego ni to ne bje
dosta, prošljelo se nešto više. Na tužbe, da je parna snaga skupa, da
je marvu teško uzgajati, da su radnici skupi, a da jih u pravo vrieme
nije moći nabaviti, zasieglo se je za uporabom munjevnosti u gospo-
darstvu. Munjevnost da ore, da brana, da sije, da plievi, da kosi, da
mlati, da čisti, da trga, da mašti, da tiska, da djubri itd. itd.

Pa jeli sve to moguće? Dakle ručnih snaga netreba više? U sve
navedene svrhe munjevnost je uporabiva, a ručne snage trebat će da
upravlja. Uz mali trošak vidit ćemo izorane naše njive i izkrčene naše
goleti.

A od kud nama toliko munjevnosti?

Sami vodopad Krke ima toliko snage, da može proizvesti toliko
munjevnosti, koliko se je hoće da se razsvjetle svi Evropejski gradovi.

S munjevnostu koju može Krka razviti, dala bi se razsvjetliti sva
Dalmacija, i izvesti sve gospodarske i obrtničke radnje.

Mnogi će mislit, da je ovo stvar pretjerana; podnipošto, snaga
Krke na vodopadu je neizmjeriva, a kad bi se baš sva njezina snaga
uporabila, dalo bi se izvesti deset put više radnje no što smo naveli.
Hoćemo li se mi navedenim munjevnim izumim okoristiti?

Danas već crpimo koristi, a budelimo se držali znanosti uzpored,
onda ćemo imati sve one blagodati, koje znanost drugim naprednim
narodim pruža, mi možda više i prije od drugih, jer nam je glavna
motorna snaga u zemlji; netreba nego da ju uporabimo.

Nadajmo se i naprijed!

PODLISTAK.

0 ZRAKU I NJEGOVIH SASTOJINAH.

Između četirjuh sila prirodnih koje su neobhodno potrebite svemu
štogod žive ili raste, jest takodjer zrak, koji je duša gospodarstva. — Kao
što voda, kao pljeva židina, kao ocean i more, od prilike, tri četvrtine
zemaljskoga površja pokriva, isto tako okružuje druga židina plinovita,
zrak naime cjelu zemlju, sčinjavajuć okolo nje ogromnu šuplju kruglju
koju zrakokrug ili atmosferu zovemo. Ima ga dapače u tijelu životinja i
bilja, u drvu i kamenu, on zaprema na zemlji sve tobožnje praznine.

O tom se možeš ovako osvjedočiti: poklopi praznu čašu u vodu, ali
jednako, pak ćeš opaziti, da će u čašu male vode unići, jer će ju nešto
zaustaviti; a to je upravo zrak. Ako pak potisneš jače čašu u vodu tada
će iz čaše iztisnuti zrak, koji će jer laglje, burčkajuc, u obliku mjehurića,
kroz vodu van prodrijeti. Premda je zrak riedak i proziran, te premda je
laglje od drugih krutih stvari, ipak velikom silom tlači na tjelesa koja
zaprjeke stavljaju njegovoj raztežljivosti. Zrak nije jednostavno tijelo, on
sastoji od dva osobita plina, naime od kisika i dušika. U zraku je jedna
petina kisika, i sa četiri petine dušika.

NAŠE RIBARSTVO.

(Slijedi vidi broj 19).

Odmah opažam da se svote novaca samo veoma s daleka istini pri-
bližuju, sbog razloga dosad navedenih, a koje netreba više opetovati. —
Svakako možemo uzeti te brojeve, kao niže od onih koji bi se točnom
statistikom dobili.

Koliko su domaći ribari u pojedinim okružjim ulovili kroz g. 1877-81.

Godine	Zadar	Split	Dubrovnik	Meljine	Ukupno
	forintih	forintih	forintih	forintih	forintih
1877	680668	520400	100398	23560	1,325016
1878	545184	457122	116399	30363	1,149068
1879	531122	396202	109444	31720	1,068488
1880	453461	497529	101659	28606	1,081225
1881	458487	412459	90302	25470	986721
Ukupno	2,668912	2,283712	518715	139719	5,610518
Popriečno	533782	456742	103635	27944	1,122103

Evo pak koliko Čozoti u isto doba uloviše:

Godine	Zadar	Split	Dubrovnik	Meljine	Ukupno
1877	190775	14496	—	—	205271
1878	189878	39789	—	—	229667
1879	172290	21730	—	—	194020
1880	182510	26919	—	—	209429
1881	176871	25067	—	—	201938
Ukupno	912324	128001	—	—	1,040325
Popriečno	182465	25600	—	—	208065

Brojevi koji se odnose na Čozote, nemogu nipošto odgovarati istini,
jer najbolju ribu što oni ulove, kako je poznato odnesu ravno u Trst ili
Mletke, Jakin, Bari itd. brez javiti dotičnoj pomorskoj oblasti koliko i
što su ulovili; po našim gradovim prodavaju najslabije vrsti riba. Glede
pak Splitskog okružja nemožemo pojmiti da popriečno samo za fi. 25,600
Čozoti ulove; prije svega, jer kako smo doznali u ovom okružju najviše
ih imade, naime 138 osoba, zatim, jer kako ćemo kasnije doznati, najviše
brodića i mreža u Splitskom okružju imadu, pa još onda iz vlastitog iz-
kustva zpamo da tili u Splitu, Trogiru, na Braču, Hvaru, Omišu, Makar-
ski itd. Čozoti kroz cijelu godinu ribare i prodavaju u rečenim mjestim mno-
go ribe, pa da samo fior. 25,600 na godinu utjeraju! Tu je sigurno jedna
ogromna pogreška, koju bi mi u toliko htjeli popraviti, da svotu zabilje-
ženu u zadarskom okružju t. j. od fior. 182,465, Splitskom zamjenimo;
što je mnogo vjerojatnije. — Bilo šta mu drago, faktično biva da Čozoti
ulove u našem moru popriečno fior. 208,065 i još mnogo više za koje

Jedan i drugi proziran je, neimaju ni vonja, ni boje, ni okusa; kao
što ni čist zrak iz koga se oni sastavljaju; u zraku promiešano je doduše
puno vodene pare, ugljene kiseline i drugih raznih plinova, koji su svi
više ili manje hranivi za bilje.

Kisik je najvažniji izmedju svih lučbenih počela, čista ga u naravi
nema, nego ga ima spojena u svih trijuh carstva prirode. — On spaja se
željezom, te pravi takozvanu hrdju, koja se sve to veoma množi dok ga
neraztvori i uništi; to isto čini od kamenja i gnoja itd., na polju raztva-
ra rudne i ustrojne tvori u tlu, i pretvara ih ponajviše u rudne soli koje
treba bilje za hranu.

I dušika, kako rekomo, ima u zraku za četiri petine. U čistu dušiku
nemože ništa živjeti, ni čovjek, nit živinče, nit ikoja biljka. Zato se za-
dušljivim plinom zove. On je nešto laglje od zraka, a u gori navedenom
razmjeru nahodi se ne slučen, nego smješan da ublaži i razriedi onu je-
dnu petinu kisika što ga ima u zraku. On se nespaja rado drugim tje-
lesim. Premda je on neobhodno potrebit za stvaranje životinskih i bilinskih
organizma, ipak sasvim tim neupijaju ga niti životinje, niti biline iz zra-
ka, da se s njim hrane, nego ga dobivaju u spodobi dušičnih solih iz ze-
mlje. Od dušika što je u bilju, stvara se u životinjama, koje se biljem hrane
krv i meso.

J. P. V.

zvanjčna statistika nezna. Na temelju ove svote pripada svakom čozotskom ribaru u Dalmaciji 928 fior. dohodka nečistog na godinu, dočim našim domaćim ribarom iznosi samo fior. 187 na godinu. Istina je, da većina naših ribara ribari samo za nekoliko mjeseci u godinu, a nasuprot Čozoti kroz svu godinu. Po najzadnjim podacima bilo je domaćih ribara od zanata do 22 travnja 1882 u cijeloj Dalmaciji 8644 a to razdijeljeni u pomorskih okružjima kako slijedi:

U Zadarskom 1652, u Splitskom 3588, u Dubrovačkom 1246, u Meljinskom 158. Kad bi sravnali dužinu obale sa brojem ribara došlo bi na svaku morsku milju u Zadarskom okružju 1.75 ribara, u Splitskom 7—, u Dubrovačkom 3.25, u Meljinskom 1.25.

Pošto smo vidili koliko ribara imamo, prodjimo sad na statistiku ribarskih brodova mrieža i ostalih ribarskih orudja ili alata u pojedinim pomorskim okružjima.

Oteklina na nebnicah.

Ova bolest pojavlja se vrlo često, kod naših domaćih životinja, al osobito često kod naših mazga u jesen. Prepoznaje se po oteklini na nebnicah, koja biva danomice toplija i bolnija, i po tom što životinja otvara često usta, a neće da jede, jer nemože da zvače. Uz oteklinu zna se često put pojaviti vrućica, pa životinja iznemogne. Toliko put opet, izim nebca, upali se gut, a tad je bolest životinja još dosadnija.

Ova bolest pojavlja se ili usljed mienbe zubi, ili s ozlede; ponajviše pojavlja se s ozlede; osobito kad se blago hrani tvrđim ostrim travam, kako što je naša gošćica.

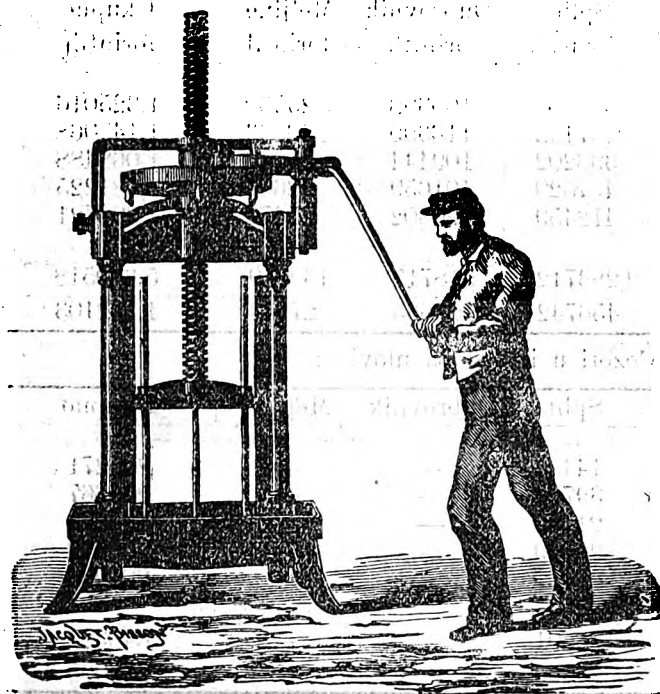
Bolest pozna se što blago spusta hranu sustiju, i što s ustih curi slina poput sljekotije, i što čestoput, osobito kad je i gut upaljena, neće da nagnu glavom već ju drže objesenu.

Bolest ova obično nema hrdjavih posljedica, izuzam da uz otaklinu na nebnicah nastane oteklina u guti rad prehlade, pa da se ta prehlada razspirostre na dušnik.

Za dva nedjeljd dana može se sigurnostću računati, da će životinja od ovakove bolesti ozdraviti, nu razumjeva se, da gospodar mora nastojati, da životinji u pomoć priteče.

Liečenje sastoji iz prvine obično u izpiranju usta sa žestokom vinskom kvasinom, koja mora biti razblažena u vodi. Kad je oteklina bolna rabi se inješto octa, solna kiselina razblažena u vodi.

Ako je oteklina jako vruća, a nuz to se boji, da je gnjojna, tad se može prorezati; razumjeva se, ako ima više oteklina, hoće se više proreza, nu te zareze valja da izvede vješta ruka, sa ostrim i čistim nožem. — Zarez može da se zamjeni solju, biva da se natira oteklina sa soli i kvasinom, koje razjedu kožu, te oteklina izvali. Izrezanu, ili provaljenu oteklinu izpire se izvarkom od krostove kore.



Slika 75. Obći tiak za ulje.

U početku daje se 140 grama dobre kvasine sa 70 grama meda, sve umješano su 100 grama ražena brašna. Kašnje, ako se proreze, onda se izkuha 100 grama kadulje (slavulje — salvia) u 1260 grama vode, pa se svome izvadku doda 26 grama kocelja, uz 420 grama meda, pa se ovim izpire rana.

Za slučaj da se uput upali, valja zamatati vrat u toplo. — Osobito dobro prijaju vlažno-topli oblazi; biva da se naprave jastuci od mekinja, pljevi ili siena, pa se može u vreljoj vodi, a onda oblažu oko vrata. Ovim načinom uzgori se zdrieba otekline. — Za slučaj, da oteklina neće, da se razidje ili da pukne, a raste sve više i prieti, da će životinju zadušiti, onda valja pozvati živinara, da proreže, a kašnje izpirati, kako što je već navedeno.

Novosti u vinarstvu.

1. Kako da izliečiš kiselo vino.

Gospodin Genin du Pennesières, kako piše *Journal Vinicole* lieči kiselo vino na slijedeći novi način:

„Za svaki hektolitar vina poprži se čaša jedna pšenice na isti način, kako se kava prži. Ovu poprženu kavu zaspe u uzku a dugu i čistu vrećicu od tanke tkanine. Ovu vrećicu zavuče se na vranj u vino, pa se bačva provalja da se vino izmucka. Popržena pšenica ostane u vinu kakove dvie ure, onda se izvadi, jer je već oduzela vinu kiselost.“

Gospodin Genin tvrdi dalje, da to zrnje izvadjeno iz vina, zaudara vrlo neugodno i jako, a da ga ni kokoši neće da zoblju.

2. Kako da izliečiš vino od vonja po brsati (odore di muffa).

U ovu svrhu rabi se najfinije maslinovo ulje, a postupa se na slijedeći način: Odreže se komad čiste platnene ili pamučne tkanine u dužini, koliko je dno od bačve, a u širini za trećinu dna. Uzme se sada palica ili trstika duga za koliko je tkanina široka, pa se na jednom kraju pričvrsti i ušije jedan kraj rečene tkanine, na isti način, kako što je ostrica noža pričvrštena u korici. Na jednoj plitici uzme se ulja, i umoči krpa u nje, pa se pomogne sa rukam, da ulje svu krpu promokne. Sad se razvije krpa pomnjom pa uvede kroz vranj u vino. Krpa potone u vino, te priteže

i stapić. Da i on nepotone priveže se tako da ostane za dva prsta, pod površinom vina. Krpa ostane u vinu 15 dana. Kroz to vrijeme sve empi-reumatično ulje od brsate spoji se sa uljem od masline. Sad se izvadi krpa, i tim je posao gotov; nu valja još prokušati vino, da se uvjeri, ako još daje brsatom. U velikim bačvam taj trg po brsati ostane, u takovu slučaju opetuje se čišćenje uljem, oli se rabi nova čista krpa.

Ovo preporuča list *La Settimana*, ali nenavadj a izumitelja. Može se kušati, jer nemože biti podnipošto štetno.

3. Kako da napraviš jaku kvasinu.

Jer Pasteuer tvrdi, da je kvasinasto vrienje fiziološka transformacija, a ne puko ukisenje (oxydacija), izumio je Wurm iz Bratislove novi način za pravljenje kvasine. U priredjene kace ulije se vode u kojoj ima alkohola (2%), a za hranu kvasinovke (mycoderma aceti), čije se trusje razsije po kaci, pridoda se 0.01 vapnena fosfata, 0.01 pepelikova fosfata, 0.01 magnezijina fosfata, i 0.02 ammoniacum fosfata. Toplina mora da je ako 30° C. Poklopac bačnja zatvori se, ali zrak ima pristupa kroz po-strane luknje. U istom razmjeru u kojem se tvori kvasina, doljeva se alkoholične tekućine. Kvasina stvara se redovito, te se ovim načinom, kroz isto vrijeme dobije dvaput toliko kvasine, koliko se je po staru načinu dobivalo, a niti se stvaraju one sgavne mušice i crvići, niti ima druge nečisti.

Prigodne opomene.

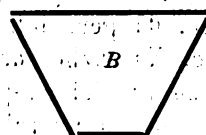
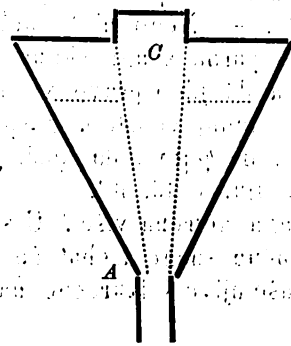
Po prof. Hampelu studeni alkohol upije za 300 svojih objema sumporne kiseline (acido-solforoso), te tim postaje jednostavno i svakome priručno sredstvo za razkuženje. Na Ratarskoj učioni u Gorici upotrijebili su ovaj izum, oni su uveli sumporna alkohola u nepune bačve da uzčuva ju vino.

Ja sam stvar jednostavnije i praktičnije udesio, biva, uzdržim nad vinom zrak sit sumpornom kiselinom, te mi netreba lievati u vino sumporni alkohol.

Kroz vranj prolazi staklena ciev, koja na kraju ima pričvršćen komad spužve. Na gornjem kraju od cievi ima čep. Razčepi se ciev, ulije se u nju sumporan alkohol, koga upije spužva; iz ove pak razplini se sumporni alkohol, te zasiti i razkuži zrak u praznini bačve.

Ovaj je način izvrstan za smrekovo posudje, koje danomice pije vino, te koje bi valjalo danomice nadolievati; postupajuć ovako nestaje zavneti nadolievanja, a nije potreba mjeriti sumporni alkohol, koji se ima primješati vinu.

Evo vam u primjerku dva hidraulička čepa, koja ja rabim za vrienje vina, bez obzira na veličinu suda. Nepredočujem vi baš ništa novoga, već jedino stare stvari izglađenije i jednostavljenije.



A je pirja od bielog lima, u kojoj je učvršćena slatska čunjasta ciev C. Čunj B koji ima dno na širjem rubu zavuče se u pirju A, u koju se ulije malo vode i u isti čas zavuče se čunjasta ciev C. — Qvim je sud hidraulički zatvoren.

Za malo posudje rabim slijedeći zatvor: a i b predstavlj a nam je dnu pirju i jednu ciev od lima, koje su skupa spojene, kako što naša slika predstavlj a. Na lievo, c predočuje nam okrugao komad olova poput dna. — Donje lice ovog dna je gladko, a njem je priliepljen komad mehke kože. Ovim pokrije se ciev a. Pirja b priječi, da se sa a olovo prebavi, a u isti zeman, ravna kretanjim.

Prof. B.

SVAŠTICE.

Kako da popraviš već rabljene čepove od pluta, e da ti opet služe kao novi. Najpre valja natopiti dobre čepove u vodi, da ih prodrje, onda se odlje ta voda, pa se može čepovi 24 ure u vodi u kojoj je raztopljeno sumporove kiseline. (Na 100 djelova vode valja primiešati 5 djelova sumporove kiseline). Nakon 24 sata izvade se ovi čepovi iz ove vode, pa izpiraju čistom vodom, dok neizgube svaku kiselost. Da su izgubili kiselost pozna se, ako umočena modra Lakmusova hartija nepromieni boju.

Brom kao bjelilo za tkanine. Ovaj način bielenja sa bromom izumio je gosp. Jusselin. On umoči tkaninu za 24 ure u vodi u kojoj je raztopljeno 2 do 3 po sto kisela solikovodica (acido-cloridrico-chlorwasserstoff-säure — HCl). Nu pri tom mora da je ova voda ugrijana na 60° C. Po-zatim izvadi se tkanina i metne se za druga 24 sata u posudu s vodom, u kojoj je raztopljeno do 2% broma. Ovdje mučka se svako često i vodom i tkaninom. Iz ove vode metne se tkanina u drugu posudu sa vodom u kojoj ima raztopljeno nešto malo sode kaustične (soda caustica). U ovoj vodi ostane tkanina za 12 sati, po-zatim izvade se i izpere u vodi kojoj se je pridodalo malo ugljeno kisele sode (carbonato di soda), onda pere se opet u čistoj vodi, pa suši u sobi pri toplini od 40° C. Sve ove sastojine mogu se nabaviti u ličarni. Ako se ima bieliti puno tkanine, to da se netroši puno novca rabi se ista voda, samo što ju valja prirediti na slijedeći način. Da se dobije brom dolije se sumporove kiseline onoj vodi, koja je imala u sebi sode raztopljene; na ovaj način služi voda sveudilj za pranje. Ovako piše „Science pour tous.“

Kako da užčuvaš kolce za loze. Kolci vrlo lako gnjigu, pa jih Francuzi da to zaprieče može u sapunjači (vodi u kojoj je raztopljeno sapuna), kojoj doliju malko sumporove kiseline. Mastne kiseline koje se razvij u sapunjače prodru u drvo i prieče gnjijenje. Onako priredjeni kolci, po mnienju mnogih trajni su kao oni koji su impregnirani modrom galicom.

Tumačenje Slike „Gosp. Poučnika“.

Obći tisk za ulje. U zadnjem broju preneli smo sliku takozvanog novog tiska za ulje, a evo sada slike 75 na strani 2 koja nam predstavlja *Obći tisk za ulje*. — Ovaj tisk građe Braća E. Mabilie iz Amboise u Francuskoj, za koje vode predstavništvo Braća Dobrović iz Jelse. Ovaj tisk sasvim novog sastava odlikuje se svojom člankovitom polugom i što neprestano radi. Obična ovakova tiska težina je 1300 kg., imade 60 cm. promjera medj stupovi, a 1 metar razmaka od ploče do blazinje. Cijena mu je 850 franakâ. No ima ovakav tisk nešto priredniji; taj ima željeznu ploču, koja dieli pritisak i dopušta otok ulja kroz sredinu. Ovakav tisk stoji 1000 franakâ. Osobita pomnažajuća se poluga na ovome tisku, daje mu snagu, kakove se do danas na nijedan tisk nije dala razviti, a nuz to stvar je tako čvrsto sagrađena da se nemože dogoditi nikakova neprilika. Za polugu dosta je samo 80 centimetara prostora, a oko tiska dostižu obaviti sve poslove dva sama čovjeka. Kako smo već rekli ovaj tisk radi neprestano usljed sama vihanja poluge. Evo primjera koliko snage može razviti na ovakovu tisku jedan sam čovjek. Neka je loza 0.11 metra a kolo 0.70 metra, uz polugu dugu 2.5 metra. Pomnoži se dužina poluge, sa obhodnicom (circonference) kola; potom pomnoži se dužina male poluge sa zakretajem loze (pas de vis t. j. razmak okretaja ili vijka). Podielimo li ova dva proizvoda medj sobom, dobit ćemo obličak, kojim ćemo množiti snagu čovjeka, da saznamo posljednji učinak.



Slika 76. Pepeljuga (Cineraria).

$$250 \text{ m.} + 220 = 5500$$

$$0.05 + 0.025 = 5500$$

Dakle 5500 je obličak. Predpostavimo li sada da čovjek radi snagom od 60 kg., pa pomnožimo li ih sa obličkom, dobit ćemo posljednji učinak, koji je u ovom slučaju 330,000 kg.

$$60 + 5500 = 330,000 \text{ kg.}$$

Pepeljuga (Cineraria hybrida plenissima) vidi sliku 76 na strani 3. Jedna od najliepših i najhranijih cvjetova jeste pepeljuga. Goji se ponajviše u loncih u prhoj ali gnjojnoj zemlji, jer se razvija vrlo brzo. Ima ih svakovrstne boje, izuzam plavu. Goje se iz sjemena. Dobrosjeme prodaje tvrdka Wolfner u. Weisz iz Beča, i to po 25 do 40 novčića paket. Siju se obično koncem srpnja, pa u kolovozu, rujnu, listopadu i studenu, u 30 dana proklica i razvije se presad, kojeg se sadi, onda u lonac. — U srpnju sijane cvatu veljače ili ožujka, u sljedećih mjesecih zasijane cvatu susljedno 15. do 25. dana kasnije. Najliepša pepeljuga jeste pepeljuga dvostruka cvjeta, kakova se na našoj slici vidi.

Jagorčika (Primula sinensis fimbriata) vidi se na našoj slici 77 str. 3. Prednost ove jagorčice jeste u njezinu cvjetu, koji je biel kao lilijan, a dvostruk, pa na kitice; puno njih naokup, i što cvate vrlo rano u siečnju ili veljači, pa nastavi cvatnju čestoput do kolovoza. Razplodjuje se sjemenjem; gg. Wolfner u. Weisz iz Beča, imaju do 30 raznih vrstih jagorčica, koje prodaju po 20 do 40 novčića paket.

Stroj kojim se prave lonci. Slika 78 strana 4. Mnogi ne goje cvieće, jer jim lonci prave nepriliku, stranom što su skupi, a stranom što jih je teško nabaviti. Male lonce za kljale može si svatko napraviti, ako si nabavi stroj kakva naša slika 78 strana 4 predstavlja. — Ovakav stroj stoji samo 3. fior. a pripomoćna, kefica 60 novčića, no prama veličini ima ih i skupljih. Lonci prave se iz gnjile i govedje balege. — Umiesi se najmae jedno i drugo skupa, pa se to tiesto uobliči u kalupu. — Kad se malko tvježba na stroju, može se za 10 sati radnje napraviti 500 do 600 lonaca.

Gospodarske Viesti.

Iz Šolte 8 listopada. — Skoro je kod nas sve otrgano, vina bit će puno manje nego lani, ali je vrsta istoga izvrstna, toli u boji, koli u žestini baš onaka kako se iziskuje za exportaciju u Francusku i Njemačku. — Svakomu je poznato da ovaj otok proizvadjja jedno izmedju najboljih Dalmatinskih vina; ali na žalost još nema kupaca. Naši mjestni bazarioti hodaju okolo, i nudjaju po fior. 8 barilo, što čini fior 12 etolitar. — Ali prama ovogodišnjoj vrsti vina ova je cijena nizka, te kad bi strani trgovci došli i platili po fior. 9 barilo, imali bi ga.

Jamatva je eto svdi dovršena. Potrgalo se je u obće za 1/4 više neg što se je očekivalo, a za 1/3 više od lani. Po prieko uzeto i vrsti su bolje od lanijskih.

Iz meteoroloških opažanja u Šibeniku ukupna toplina rujna bila je 696.38° po C. Srednja toplina dana u mjesecu 23.21° po C. Najviša toplina bila je 31° C., a najniža 15° po C. Bilo je vedrih 16 dana, oblačnih 7 dana, a kišnih 7 dana. Oluje bile su 5. Vladao je najviše jug (S). U obće rujan bio je povoljan vegetaciji, ali su se neki vinogradari snjim slabo okoristili; ova valja za one, koji potrgali nezdrielo, i odmah po kiši.

Hypotekarni dug u Dalmaciji koncem godine 1881 iznašao je 13,698,000 fior. a ovaj dug poprieko računano bio je obterećen su 7 po sto kamate. Kod nas su dakle iste kamate, kao i u Sleškoi, a te su najveće kamate.

Kako „Slovinac“ javlja, g. Barun F. Gundulić odposlat je na račun ministarstva za poljodjelstvo u inozemstvo, da prouči, kako se pravi ulje.

Od svibnja do listopada 1885 god. obdržavat će se u Madridu u Španjolskoj izložba, pod imenom *Exposición especial Ibero-Americana*.

Prošastog mjeseca prodano je na javnoj dražbi, kod šumskog ravnateljstva u Zagrebu osam šumskih kompleksa krajiške investicijske zaklade. Te šume bile su procijenjene 1,090,411 florinâ, a prodane su za 1,385,311 fior. 99 novč., t. j. za 265,900 fior. i 99 novč. nad procjenom. Ovo neka bude primjerom onim, koji kod nas haraće šume.

Evo cijena po kojim će Austrijska vlada odkupiti duhan u Bosni i Hrcgovini za svaku 100 kg.

U Hrcgovini i kotaru Foča			u Bosni
Duhan	U prvoj dobi	U drugoj dobi	U obće
Najbolji	170 fior.	150 fior.	80 fior.
I. vrsti	135 "	120 "	60 "
II. vrsti	100 "	90 "	45 "
III. vrsti	65 "	60 "	30 "
IV. vrsti	45 "	40 "	16 "
Odpadci	20 "	20 "	10 "

Cijene su obće rečeno dobre; čude nas ipak ove cijene, jer nama prodavaju Macedonski duhan po 22 forinta kilogram ili po 222 fior. 100 kg. a macedonski duhan moglo bi se savrniti sa IV vrsti Hrcgovackog duhana od druge dobe.

Mjeseca kolovoza izvoženo je 45,496 metr. centih brašna iz Ugarske i Hrvatske, a cijeli export tečajem ljetosnjih osam mjeseci iznosi 526,934 metr. centih, naime u Englezku 438,964, u Francuzku 30,174, u Belgiju 1410, u Nizozemsku 2950, u Braziliju 53,436. Živahna konkurencija s ostalimi izvoznimi državami omogućena je samo veoma niskom tarifom na željeznice i jeftinom pomorskom vozarinom; ta jeftinoća ide dašto na račun subvencije tih zavoda. Od žita odpremljeno je u Englezku najviše ječma.

„N. N.“

Primili smo zahvalnošću na dar: 1. Pjesme Andrije Palmovića izdao F. Folnegović, u Zagrebu, cijena 1 fior. Čisti dobitak namjenjen je spomeniku pjesnikom. 2. Čudnovata putovanja i doživljaji Baruna Münchhausena itd. u Bakru, naklada R. Desselbrunnara, 4 svezka za 80 novč. 3. Izvješće Državne Velike Gimnazije u Kotoru za šk. g. 1882-83. Uz ostale školske viesti, ima i znanstvena razprava od M. Kušara, u kojem su obsegu pjesme našega naroda bile prijevodima presagjene u njemačku literaturu.

Poljodieljsko društvo u Colle di Vald' Elsa u Italiji ustanovilo je 500 tal. lira nagrade onome vinaru, koji lietos napravi barem 50 hektolitara obična vina, tako da odgovara podpuno trgovačkim zahtjevima. Kako se Taljani brinu da održe i razšire svoje trgovačke odnose.

Ministarstvo za poljodielstvo odredilo je da se Česi mogu usposobljavati u učiteljstvu za ratarske učione i u českom jeziku, te je u tu svrhu imenovalo izpitno povjerenstvo pri tehničkoj Visokoj školi u Pragu. Dosad obostojalo je jedno samo povjerenstvo, koje je izpitivalo samo njemački, i to na Visokoj zemljodielnoj školi u Beču.

Došastog studenoga doći će u Split profeks. Bollé iz Gorice, da drži četverodnevno predavanje o žiložderi, pa kako se pozna i tamani. Šalje ga ministarstvo za poljodielstvo, e da podučii 13 ljudi t. j. iz svakog političkog kotara po jednog, svrhom da se u svakome kotaru bude moglo ustrojiti antifilokserično povjerenstvo. Ova 13 starina odabranih, učit će se na račun vlade, dočim ako tko drugi želi prisustovati tim predavanjem, mora da se obskrbi obćinskom svjedočbom, da sbilja polazi u Split u tu svrhu, pa i da putuje i hrani se na svoje troškove.



Slika 77. Jagorčika (Primula).

Raduje nas da Banka „Slavija“ i kod nas sve to više radi. Mi nemamo rieči, kojimi da preporučimo našim čitateljem, to solidno i jedino svietsko slavensko društvo, pa jim prenašamo izvadak o radu „Slavije“ za drugi tromjesec tekuće godine. Za gore navedeno vrijeme bilo je sklopljeno novih osiguranja u svih odjelih 21,079 za glavnicu od fior. 18,662,078, za premiju i pristojbe od fior. 516,036.66. Za štete izplaćeno je u ovom razdobju u svih odjelih fior. 154,596.01. — Od bankinog imetka uloženo je bilo u istom razdobju fior. 212,395.50, u česko-moravskih i poljskih zalagaoniceh fior. 1,175,550, u hipotekarnih zajmovah. Novčani promet glavne blagajne iznašao je u travnju, svibnju i lipnju 2,319,567 fior. 26 novč. Od 1 siečnja do 30 lipnja 1883 sklopljeno je bilo ukupno 30851 novih osiguranja za glavnicu od fr. 29,973,750 za premiju i pristojbe od fior. 863,098.42. Za požarne štete izplaćeno je bilo u istom razdobju ukupno fior. 234,022.99. Samoupravna društva za osiguranje užitaka i mirovina radostno napreduju. Do konca lipnja 1883 prijavilo se je naime 702 člana; osigurani dohodci iznašaju fior. 130,743.50 i upisani uložci već fior. 526,661.14.

Mirovinska zadruga zastupnička broji 4452 članova i mirovinski fond fior. 34,647.93.

Ravnateljstvo Kr. Gospodarsko-šumarskog učilišta u Križevcih izdalo je izvješće za prošlu učionsku godinu. U istom izvješću imade znanstvena razprava „O iztraživanju šire“ od vriednoga i veleučnog prof. G. Pexidera, našeg suradnika. Na tom zavodu bile su sljedeće učiteljske sile: 1 ravnatelj, sedam profesora, tri prava učitelja, dočent za gospodarsko i šumarsko zakonoslovje i asistent za vinogradarstvo. — Slušaatelja bilo je koncem godine na gospodarskom tečaju 24, a na šumarskom 53. Od tih podvrgla su se izpitu 72 slušaatelja, te dobiše prvi red s odlikom 6, prvi red 41, drugi red s popravkom 11, drugi red 7, a treći red 6. Na ratar-

nici bilo je koncem godine u sva tri tečaja 55 ratara, od tih uzdržava se o zemaljskom trošku 31 ratar. Za 39 pitomaca ustanovljeni su obćinski štipendiji po 120, dotično 170 flor., a od privatnika uzdržava grof Julijo Janković 3 ratara na svoj trošak po 120 flor.

Kako je taj zavod ovo zadnjih desetak godina napredovao nema nitko pojma. Vlada troši za samu nabavu učila i za kabinete 10,000 flor. na godinu. Mi preporučamo našoj mladosti, koja se gospodarstva posvećuje, da ide učiti u Križevac, tamo njoj se nije ubijati da nauči nemački ili talijanski jezik, a zavod ako nećemo reći da je bolji, a ono možemo iskreno iztvrditi da je isto tako dobar kao što su nemački i talijanski zavodi.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

73. Jednoč, kad vas posjetih naučiste me, da trava na 1 m. pašnjaka III razreda procijeniva se na 1 $\frac{1}{2}$ novčić. Molio bi vas, kako bi se procijenilo na istoj vrsti zemlje jedan trs, jedna popasena mlada maslina, jedna oskoruša, buš boba, buš žita? Imali naputka o tom u kakovoj knjizi?

S. M. u M. (Sali).

Procjena ima svoj temelj na nauci i iskustvu. Za svako pojedino mjesto, ima jedna te ista stvar novu vrijednost, koju joj opredjeljavaju mjestne podnebnje i zemljišne okolnosti. Ako u običnoj zemlji, uz povoljne odnose procjenite vrijednost 4 godišnje oplamenjene masline 30 novčića, uz nepovoljne okolnosti, na kamenitu zemljištu gdje ju je teško uzgojiti, vrijedi takova maslina 50 novčića. Ovim mjerilom ravna se za sva drveća, prilagođujući cijenju vavjek, njihovu razvitku vrsti, i koristi koju daje. Za zelene i busje biva drugčije. Bus boba u dobroj zemlji I. razreda, može da daje 1-3 novčića boba, u zemljištu III. razreda jedva $\frac{1}{2}$ -1 novčića, pa u toj procjeni odlučuje zeman, kad je popaseno. Knjiga, koje se bave predmetom nema, nema bartako udesna praktična knjiga, kojom bi se vi mogli poslužiti. Čitali smo turedavno, da je gosp. Vichodil rav. Križevačkog zavoda, izdao knjigu o upravi i uređenju, ali ju nismo imali u rukū. Tom knjigom svakako mogli bi se okoristiti.

75. Na koji način praveć šampanjac, može se razviti puno pjene, bez da razpuca staklenica?

R. T. u D. Kraj Šolte.

To je baš ono zašto su si skoro pō vieka Francuzi glavu razbijali, niti bi lahko bili došli do pozitivna zaključka, da si nisu odabrali znanstveni put. I danas tko nepravi šampanjac na znanstvenu temelju razbije mu se do 50 i 90 po sto staklenica. Kod nas u Dalmaciji nije nit jedan šampanjac znanstveno pravljen, te stoga uz sav mutež i taložinu koji na dno leže, ima toliko pjene, da iztjera svu tekućinu na polje, ili razbije staklenicu. Prije svega morate znati, da se za šampanjac hoće staklenice, koje mogu predusresti odpor od 5 do 8 atmosfera. U staklaram grade se izrično staklenice za šampanjac.

Od Francuzkog šampanjca netraži se, da ima puno pjene, al da pjenu pravilno i neprestano t. j. da vino bude pjenilo, a da pjena nerazbije staklenicu. Stoga se pravljenje šampanjca osniva dandanašnji na upojnosti, koju imade alkohol i voda aroma ugličenoj kiselini, jer vino u glavno sastoji iz vode i alkohola. Znanstvenim iztraživanjem pronašlo se je, da 1 kubični centi alkohola raztopi u sebi (upije) 3-5140 k. c. uglične kiseline, a 1 kubični centilitar vode upije 1-1847 k. c. uglične kiseline i to pri toplini od + 10 stupnjeva. Imade skrižaljka Bunsena i Carinea koja kaže tu upojnost od 0° do 30°. mi smo naveli toplinu od + 10, jer je to obična toplina kojom se jeseni radi.

Glavna je stvar sada, da znamo gustoću našeg masta. Šećer u mastu dadese najbrže i najsigurnije opredieliti pomoću Fehlingova likera (liquor). Zna se takodjer da 100 kg. šećera daje 51.11 kg. čista alkohola i 48.89 kg. uglične kiseline. Predpostavimo da je gustoća masta 20°, na temelju sljedećeg razumjera znamo odmah koliko će biti alkohola kad prevrije: $100:51.11 = 20:\times$. Potom bilo u vinu $\times = 10:20$, t. j. 10:20 alkola po težini. Da znamo koliko će ga biti u objemu, dosta je da ovaj broj podielimo kroz 0.7947 po tom $10:20:0.7947 = 12.83$ t. j. naše vino imat će 12.83 po sto alkohola po objemu. Upajnost vina, proračuna se vavjek na onoj toplini, na kojoj će ponajviše stati začepljene staklenke, nu doduše može se računati i za jedan ili dva stupnja niže, jer kašnje izhlapi nešto uglične kiseline, kad se vino čisti od taložine (debaucage). Staklenka za šampanjac jami obično 800 kub. centilitara, da je to vino kako rekossmo od 12.83% alkohola, to bi upilo po onom što smo gori naveli 1186.75 kub. centilitara. Ovom broju valja 15 k. c. koji nam predstavlja razliku objema sobe. Potom raztopit će nam vino 1201.75 k. centilitara uglične kiseline. Ovo je najliepša množina ugl. kiseline, koja neprieti da se razprsnje staklenica, a šampanjac pjeni jako i obilno, a to pri jednoj atmosferi. Sad, da nam naš šampanjac bude imao recimo 5 $\frac{1}{2}$ atmosfera pritiska, kako što imadu Francuzki šampānjei dosta nam je pomnožiti 1201.75 su 5 $\frac{1}{2}$ i eto nam množina uglične kiseline: $1201.75 \times 5\frac{1}{2} = 6609.60$. — Sad neostaje već proračunati kojoj množini šećera odgovara ova množina uglične kiseline i to u objemu i u težini.

Litar uglične kiseline pri toplini od + 10° teži 1.98 grama, po tom 6609 litra 3.64 grama. Napravimo li razmjer, dobit ćemo množinu šećera potriebitu, da se razvije gori označena množina alkohola

$$48.89:100 = 3.46:\times$$

$$\times = 7.077$$

Dakle za svaku staklenicu hoće da bude imalo vino, koje se u nju lieva 7.077 grama neraztopljenog šećera u sebi. Da vidimo sada mora da ima u sebi raztopljenog svaku 100 litara vina, kojim ćemo napuniti staklenke.

$$7.077:80 = \times:100$$

$$\times = 8.846$$

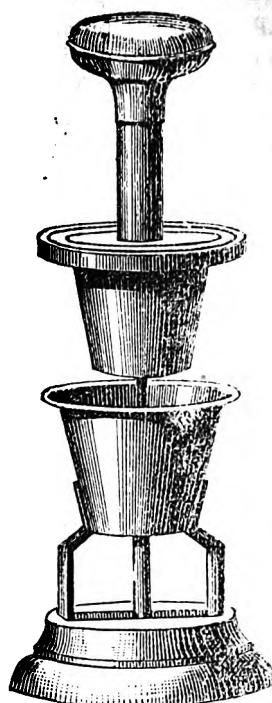
Dakle svaki hektolitar neprevijela masta, kojim kaniimo napuniti staklenke mora da ima u sebi raztopljenog 8.846 kg. šećera. Priberimo: Vi ćete dakle otrjebiti groždje, omastiti ga, i odmah mast otočiti i prociediti. Ova šira mora da vrije zatvoreno. Potražiti ćete koliko vam šećera u mastu na gorioznačeni način (Fehling) kad ga prociedite, pa za slučaj naš pazit ćete dok prevrije, do gorioznačena broja, t. j. da ima u njemu još 8.864 p. % sladora. Sad ćete ga otočiti, na brzo prociedit i lievat u staklenke, koje ćete dobro začepiti i naslagati koso, sa vratom doli; kašnje će te jih izčistiti od taložine, koja će se nakupiti u grlu oko pluta (debaucage),

pa ćete jih nabrzo u čvrsto začepiti. — Ovako se priredjuje Francuzki šampanjac, i neporazbija se već samo 5 po sto staklenka.

77. Čim bi se mogle izkoreniti u žitu „kljunače“, i kako da se bez kljuna uzdrži žito za više godina?

I. p. U. u P. (Imotski).

Kljunača ili crni žitni žižak ili zagrica (calandra granaria) jeste jedan od najgorih neprijatelja, jer se od jednog para, razkoti u godini da na do 6000 glavā. Tankim kljunom probija zrno, u kojem snese jajasce, iz kojeg izvali smedja, beznoga ličinka, koja se hrani sa mulom što je u zrnu, pa se u kori najzad zakukulji. Korjeniti liek proti kukljači jeste često premetanje i zračenje žita. — Razvije li se u velikoj mjeri, onda valja ugrijati žito do 50° C. jer se tim ličinke zaduše, bez da se oskvrni klicavost zrnja. Izim toga valja često čistiti hambar, a valja ga korjenito izčistiti i zamazati sve pukotine, osobito onda, kad se kljunača u velikoj mjeri pojavi. — Da se žito uzdrži zdravo za više godina valja ga prije svega dobro usušiti, pa ga onda držati u suhu, u zračnu hambaru, u kojem se nemjenja pre-naglo toplina. U novije vrijeme preporučaju jako hambar imenom Vacuum od d. r. Lonvels. Takav vacuum izgleda kao valj, u njemu drži se žito, a priredjen je na način, da se iz njega može zrak izsisati i opet prozračiti. — Jedan takav vacuum za 100 hektolitara žita uz dotičnu sisaljku za zrak stoji 660 flor. Ovako tvrdi ob ovom vacuumu Dinglerov „Politische Journal“ od god. 1872.



Slika 78. Stroj kojim se prave lonci.

B. Nova pitanja.

78. Jeli moguće doznati što obširnijega o stroju i načinu, kako se vadi ulje iz kukuruza, odnosno onoj svaštici u „G. P.“ 16 rujna t. g.? To bi bilo od velike koristi za naše kotare.

P. S. u P. (Kotari).

79. Molim vas imali postaja za bikove, magarce i svinje, kao što imade pastuharna? Gdje ih ima? i uz koju cieniu može narod žamo, da daje naskočiti svoje blago?

P. S. u P. (Kotari).

80. Pošto sam naumio pokušat sijanje kukuruza macchienchio pignoletto, molim vas da me podučite, kako i u koji zeman moram ga sijati, u ovom krševitom Zagorskom položaju.

S. J. u L. (Zagora).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

SA TRGA

Vino. Trgovina vinom nije se još zavela onako, kako je to lani i prošastih godina bivalo, tome je po svoj prilici uzrok s jedne strane što imade još nešto lanjskog vina u depōtim, a s druge strane što su cienne malko povisoke, ipak prodaje se svedjer svudi koješta. Tako je u Šibeniku ciena vinu 7 $\frac{1}{2}$ do 8 flor. ml. barilo. — Vodice 5 $\frac{1}{2}$ i 6 f. — Prvić i Šepurine 6 $\frac{1}{2}$ -7 f. — Murter 5-6 f. — Tlesno 6 f. — Starigrad 7 i 7 $\frac{1}{2}$ f. — Split 9 $\frac{1}{2}$ -10 $\frac{1}{2}$ flor. — Šolta 9-10 flor. — Rogosnica 7 $\frac{1}{2}$ f. — Primošten 7 f. — Silba 5 f. — Pag 5 $\frac{1}{2}$ f. — Zadar 6 $\frac{1}{2}$ f. — Vis 7 f.

Buhač po 28 do 39 $\frac{1}{2}$ f. M. C. — Rogatič 6 do 7 f. M. C. — Bajame mehke po 110, tvrde po 96 f. M. C. — Smokve po 15 do 40 f. M. C. — Pšenica 10 do 10 $\frac{1}{2}$ f. M. C. — Jécam po 7-7 $\frac{1}{2}$ f. M. C. — Kukuruz 680 do 7 $\frac{1}{2}$ f. M. C. — Vuna 56 do 83 f. M. C. — Ruj po 7 $\frac{1}{2}$ f. M. C. — Striš po 25 do 33 f. M. C.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1883.

Gosp. Biliško A. - Lukšić — Depolo I. ž. - Žernova — Štambuk Franjka - Selca — Gospodarska Podružnica - Slunj — Franašević J. - Korčula.

— Slav. Hrvat. Čitaonica - Križevac — Mirno do konca travnja 1884.

— Gosp. T. - Makarsko primorje — Mi neznamo, niti vjerujemo, da je ono sve istina.

— Gosp. V. V. - Otok Vis — Nije za tisk, spremili smo u koš. Za „G. P.“ mora da su članci gospodarskog sadržaja, da su koristna smiera, da su razumljivi i jasno napisani i da imadu smisla. Mi rado izgladimo i izbrusiti, što se izgladiti i izbrusiti dađe, al mi nemamo vremena, da preradimo čije spise od glave do pete, jer je laglje pisati članak, nego popraviti hrdjav članak. Da vi znate, kako se ovdje znoji!

— Gosp. Barišić N. - D. Mahola — Predali smo sudu, da onaj posao izmedju nas riesi; jer mi nemožemo stajat toliko vremena s novcem izloženi. Na vaše ravnanje!

Errata-Corrige.

U broju 16 „G. P.“ u članku Naše Ribarstvo izbjegle su se sljedeće pogreške, koje molimo izpraviti. Redak 15 mjesto Loire u Buskolskom, čitaj Loire i u Biskajskom. — Redak 29 mjesto: priložena imena, čitaj: priložena latinska imena. Redak 34 mjesto: sila, čitaj: riba. Redak 40 mjesto: Tynnus tunirina, čitaj: Tynnus tuninina. Redak 43 mjesto: Mugil avaratus, čitaj: Mugil auratus, a mjesto M. suliens, čitaj: M. suliens. U Br. 19. „G. P.“ u članku „Ulonci o vino-gradarstvu“ redak 31 mjesto: pampiri, čitaj: pampini. Redak 32 mjesto: dugo, čitaj: drugo. — Redak 40 ono: ako dei mi mlazovi, izostaviti je. U odgovoru na pitanje 74 mjesto serhu, čitaj: srhu.

Sva ona gospoda, koja duguju našoj upravi ili predbrojbu ili za sjemenje ili za orudje i strojeve, pozivlju se ovim po zadnji put na izplatu. — Neka se kašnje nitko netuži, da smo bezobzirno postupali. Računi moraju biti tekući i bistri.

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Člčh računaju se 5 novč. po cen-
imetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1 Studenoga 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1 Studenoga 1883.

ALKOHOLIZAM.

I.

Svi radnički staleži, imaju neko osobito nagnuće na alkohol. — Tome je po svoj prilici uzrok, što se čute prividno okriepljeni, ako se izmoreni napoje alkoholičnim pićem, i što za nerada, kad oskudijevaju, pod pritiskom alkohola, nemori jih misao obitelji, vlastita obstan-ka, budućnosti itd. — Dok piju umjereni, alkoholična pića nemogu da proizvedu hrdjavih posljedica, premda nisu neophodno potrebna lju-skome tielu; ali jazu nema mjere, i dosta je da se samo jednoč nagne kupicom malo previše, pa je ponor odmah gotov, da te proguta, niti spasa ima, izuzam, ako se sasvim odreče svakog alkoholičnog pića.

U krvi slavenskih naroda rekbi da leži taj prokleti crv, koji nas trga za alkoholom. Najveća, najljucia rana velike Rusije, jeste alkoholi-izam, a nit drugdje neide bolje

Naš narod u Dalmaciji, možda se još nešto bio uzćuvao; sva je prilika, da je tome bio uzrok, što mu nije uzfali vino, i što si je iz vlastita dropa mogao izpeći nešto malo rakije, kojom se je preko ciele godine mjerio. Al od nekog zemana žalibože biva drugčije. Pre-rijeta u nas nekoraknula svom snagom svojeg jakog svjetla, pa se udomile u nezdrilo narod, mnoge prezdrile ustanove devetnaestoga vieka, kolikogod penzioniranih financijera, i izsluženih feldbabā, toliko ti birtijā, krēmā i dućančica za alholična pića, uz sve dotične spremne, da se potakne žedjā. U onim zabitnim tamnim prostorijam truju se otci na sobstvenu propast i svoje vlastite obitelji.

U zadnje vrijeme, i novi carinarski zakon došo u prilog alkoho-lizmu, jer se zdrave rakije iz dropa malo peće, a uvadja se iz Nie-mačke nevjerojatna kolikoća razena alkola, kojim se narod po gotovo truje.

Zdravu rakiju zamjenila su žestoka alkoholična pića sa 20 do 40 po sto žestine, uz sva smrdljiva i zdravlju štetna ulja (fusoei ulja) u sebi. I čim žešće tim sladje. A da se laglje gula, oslade ju, pa ju omiriše ili ogorče: borovicom, pelinom itd. Odtud nam anizina, pelinovac, borovička, kuduljinka, višnjavica, razmarinka itd. itd. Niti su se tu ustavili, uz miris i tek hoće se i boja, hoće se boja takova, koja bi zamastila, kako bi zamastilo lišće ili plod biljke, od koje otrov mosi svoje ime. E pa dobro, anilinske boje su jeftine, nesmeta da je većina njih otrovna, anilinska boja bojadiše se dobro i jeftino, pa je svak rabi.

Uz sve ove umjetne primame, tumači se narodu liekovita moć

ili jednog ili drugog pića. Vara se narod da pelinkovac ćuva od gro-znice i želudcopolje, a borovica od želudačne slabine i lijavice; da je kaduljinka izvrstna za plućobolne i za prehlade itd. itd.

Kako su užasne posljedice alkoholizma, to znade samo onaj, koji je zavirio u obitelj. čija se glava podala alkoholizmu.

U nizu članakā, navesti ćemo sve zle posljedice alkoholizma, i na koji način inalo bi se predusrieti alkoholizam, da mu se vrat pre-lomi; za sad nam je zamoliti političku vlast, da dade iztražiti pića, koja se prodavaju, po tamnim i spiljastim dućanima, te da dade strogo kazniti sve one, koji nemilo truju narod, a da se unaprijed što mo-guće manje dozvolā dade onim, koji hoće da tjeraju sličnu trgovinu.

B.

O iztraživanju vina.

(Nastavak vidi Br. 19 „G. P.“)

Pod ekstraktom vina razumjevamo sve nehlapive sastojine vina. Ako vino do polovice ili trećine prvobitnog objema ukuhamo (kao što to biva kod opredieljenja alkohola destilacijom), to zaostane tekućina, koja sadr-žaje sve te sastojine u vodi raztopljene. U tom ekstraktu vina nalazimo poglavito: srieš, vinsku kiselinu, jantorovu kiselinu, jabučnu kiselinu, grozdovu kiselinu, treslovinu, glycerin, albumin, slador, pepelnate sastoji-ne, inosit, mastilo, teklinu, mastna ulja i ekstraktivne tvari (izvadiwe). Množinu ekstrakta u vinu pronaći ćemo, ako 50 gr. vina u maloj zdjelici ukuhamo, dok sva voda izhlapi, te zaostatak kod 80-100° C. tako dugo sušimo, dok težina njegova neostane nepromjenjena, što se opetovanim vaganjem na ćutljivoj težulji (vagi) pronaći može. Kad taj zaostatak ne-gubi više na težini, to je znak, da su sve hlapive ćesti već izhlapile. — Približno možemo ekstrakt u vinu pronaći i sljedećim postupkom:

Zaostatak od destilacije vina (koji nam je zaostao kod opredjeljenja alkohola u staklenoj tikvici u kojoj smo vino destilirali) ohladimo na 14° R., te razredimo sa destiliranom vodom od 14° R. do prvobitnog objema. Ako smo dakle uzeli 100c. cm. vina za destilaciju, to nam treba zaostatak opet na 100c. cm. sa vodom razrediti. — Dobivenom tekućinom napunimo maleni stakleni valjak, te uronimo u nju sladomjer ili saccharometar *) — Točka na njegovoj ljestvici, do koje ovaj uroni, kazuje nam postotke ekstrakta u vinu.

Množina ekstrakta u vinu vrlo je različna, nu ipak su ti brojevi (postotci ekstrakta) od velike važnosti kod prosuđjivanja vina. Iskustvo pokazalo je naime da vina iz stanovitih vrstih groždja, te iz stanovitih

*) Sladomjer ili saccharometar je maleni, valjkovita oblika, stakleni aparat poput žesto-mjera. Uronimo li ga u tekućinu, to će tim manje utonuti, čim više ima u njoj raztopljenih ekstraktivnih tvari.

PODLISTAK.

Ø SAKUPLJANJU PRIRODNIŃA.

Ima arabska poslovice, koja kaže: „bogata zemlja, siromašni ljudi.“ Premda nekakav nesmisao vlada izmedj prvom i drugom stavkom poslo-vice, to je ipak njezin smisao živa istina.

Naša zemlja bogata je svakovrstnim prirodninami s jednog kraja na drugi, a u zemlji nemamo jedne cigle sbirke naših domaćih prirodninā.

Ko je iole putovao po Francuzkoj, Belžiji, Holandiji i Niemačkoj, kako se je uzradovao kad je snjim u coupeu vidio da djevojćice i dje-ćaci praćeni od svojih roditelja voze se na ladanje, da sabiraju prirodni-ne! U prvi mah prićinilo se nešto nevjerojatno, dok te hvatei, staklenke, škatulje i druge stvari, koje sobom nose o protivnom neosvjedoće; a ka-ko se ćovjek uznese on ćas kad vidi, kako se pomnjivo vreba lepurica, ili traži gusjena, izkapa bilina, ili šta slična!

Tko je pak imao prilike, da zaviri u stanove tih naprednih naroda nije se zar iznebušo vidjeti: sbirku kukaca, leptira, pauka, gusjena, jaja, bilinā, puplja, ćvieća, mahovinā, kostura, kamenja, puževā, riba itd. itd.

Nije li zar stajao dugo motriti, kolikom njegom pripravlja diete zlato krilu lepuricu, a da joj neošćeti krila, ili da se prašak neotrese? Nije li zar svatko nevjerojatno zapanjen bio, kad mu je ćdjetē s reda nabrajalo imena bilina, poreznika itd., i u svojem materinskom jeziku i u znan-

stvenom? Oh da! svaki, svaki je odlučio: biti ću sabirać prirodninā, hoću da si uresim moj stan domaćim prirodninam. Pa? Mnogi zapoćeše, ali ne nastaviše. Nekim je dosadilo predbacivanje, da su lulavi, da su manitaši, nekim što jih je na mnogim mjestim težak kamenjem doćekao, a nekim što su im starešine zanoveti pravili. Znam za primjer jednog ućitelja, koji se je morao ostaviti sabiranja, jer ga je mjestno vieće tućilo kotarskoj vlasti, da zanemaruje svoje dućnosti

Al tko je skroz uvjeren o koristi sabiranja prirodnina, nesmje da se uplašī pred podlim insinacijam, jer će naći oslonu kod svih dobro miš-ljenikā, i kod svih onih, koji ljube napredak. Zar nije sramota, da kod nas nezna težak razpoznati jednu gusjenu od druge, jednu lićinku od druge, jednog kukca ili lepuricu od druge? Kod njega je sve gusjena, sve crv, sve smrad, nepozna dapaće nit one, koji mu izravno kvare voće. Tako mnogi mješaju skorovaću sa zavijaćom, a mnogi nepoznađu nit jednu nit drugu, već ti kao jedno i drugo predstavljaju prvog kukca kojeg na lozi nadju.

Bud se za sabiranje neće velikih sprema, mi nemamo dosta rieći da svakome preporučimo sabiranje. Kutijica, hvatać, malo bugaće hartije, dvie tablice, nešto malo sumpornog etera, to je sve što je absolutno po-trebbito, i tim orudjem može si svatko napraviti najliepše i najsavršeniye sbirke. Tko si nebude znao ime jedne ili druge biline ili zareznika ili kamenā, nek se obrati našoj upravi, a mi ćemo ga vrlo rado obavjestiti, i svaku mu razjasniti. Poćmimo, i nećemo se kajati.

P.

predjela vavjek kazuju približno istu množinu ekstrakta. Množina ekstrakta raste sa starosti vina, te je u starih vinih veća. Hlapljenjem vina, te usljed toga potrebnim nadopunjivanjem, množi se ekstrakt. U bocah zatvoreno vino ostaje u tom pogledu naravno nepromijenjeno. Vina sjevernijih predjela sadržaju manje ekstrakta, nego li vina južnijih predjela; isto tako imaju vina boljih godišta više ekstrakta, nego vina lošijih godišta. Poprečna množina ekstrakta je u običnih vinih 1-5—2-5‰; u iznimnih slučajevih kod vrlo loših vina naći ćemo i samo 1-2‰, dočim plemenitija vina sadržaju do 3 i više p ‰. (Burgundac, Reussilon) sladka vina (tokajac), pa stanovita južna vina (malaga, malvasija itd.) sadržaju dakako daleko više ekstrakta, naime 10-40 ‰.

Množina ekstrakta će u mnogih slučajevih izražitelja upozoriti da je vino patvoreno vodom i žestom. Ako naime vino vodom razblažimo, te mu žestinu nadomjestimo umjetno pridodanom žestom, to će množina ekstrakta znatno umanjiti. Vina sa izpod 1-5‰ ekstrakta su obično već patvorena. Taj način patvorenja je i u Hrvatskoj žalibože već udomljen, te je većina onih vina, koja su u zadnje vrijeme od strane oblasti kao sumnjiva konfiscirana, te po vještacih kemički iztražena, bilo na taj način patvorena.

Bilo je tu vina sa 1-1-3‰ ekstrakta i 9-12‰ alkohola! Nije li tu prevara na dlanu? Gim je bolja šira, tim više je u njoj sladora, a ujedno i više drugih ekstraktivnih tvari; vino iz takve šire (tekućine od masta) imati će mnogo alkohola (biti će žestoko), nu ujedno i mnogo ekstrakta. U lošoj širi, dakle širi lošega godišta, biti će malo sladora, a ujedno i malo ekstraktivnih tvari; vino iz takve šire imat će malo alkohola (biti će slabo) nu ujedno će biti u njemu i malo ekstrakta. Množina ekstrakta stoji dakle u pravnom razmjeru sa žestinom vina — sa množinom alkohola. Naravno vino od 1-1-3‰ ekstrakta je svakako najlošije vrsti, te može jedva 5-6‰ alkohola sadržavati. Nadjemo li ali u vinu sa 1-1-3‰ ekstrakta, ujedno 9-12‰ alkohola, to je jasno da je ili vrlo loše naravno vino začinjeno žestom, ili da je bolje vino patvoreno sa vodom i žestom, da mu je dakle patvorenjem i množina prevarno pomnožena. Da je taj postupak vrlo lukrativan (koristonosan), tom neima za cjelo dvjbe, a moguće je sa trgovinskog gledišta u zemlji, gdje mnogi drže za prvu vlastnost vina njegovu žestinu, te narod u krčmah navlastito traži onakova vina, koja su žestoka (jaka) te ujedno brzo i valjano opajaju.

Mnogi doduše, da im se patvorenju u trag neudje, pomažu se time, da ovako počinjenomu vinu pridodađu još i *glycerina*, koji ostaje u ekstraktu, te tako množinu ovoga povećaje. Glycerinom postaje vino osim toga i punijega teka. Nu to se izplaćuje jamačno samo kod boljih vina, jer je čist glycerin dosta skupa tvar; a pošto je množina *glycerina* u naravnom ekstraktu vrlo malena, a lahko je strukovnjaku njegovu množinu pronaći, to se i taj način patvorenja lasno može otkriti. Poprečna množina *glycerina* u vinu iznaša 0-6‰; što je preko 1‰, jest umjetno pridodano.



Slika 79. Zunfran (crocus).

Od velike važnosti za prosudjivanje vina je nadalje: Množina pepela dotično pepelnatih (neizgorivih) tvari, te kemički sastav pepela.

Množinu tih tvari pronaći ćemo, ako 100c. cm. kod običnog vina a 50c. cm. kod sladkog vina u maloj zdieci od platine do suha izparimo; zaostatak osušimo, te konačno nad plamenom do crvene žari razžarimo. Kod tog postupka izgore sve organske (izgorive) sastojine ekstrakta, a preostaje samo pepeo. Množina tih tvari iznaša 1-5 — 3 gr. na litru, dakle 0-15-0-3‰, te je obično 1/10 množine ekstrakta.

Pepeo vina je bijele boje, te alkolične reakcije. — U njemu ima *kalija* (pepelika) *natrija* (sadika, vapnika), *magnesije*, (*glinike*), *željeza*, *fosforne kiseline*, (*sumporne kiseline*) *uglične kiseline*, *chlora* i *kremične kiseline*. Glavne su mu sastojine *kalijev kis* i *fosforna kiselina*, koje tvari skoro polovicu pepela sačinjavaju. Opredjeljenje množine tih pojedinih sastojina pepela, jest u mnogih slučajevih od potrebe, želimo li otkriti patvorenje.

Postupak kojim se to izvadjja jest strogo stvar kemika strukovnjaka, te nespada simo. Natuknuti ćemo samo, kakovi se zaključci iz analize pepela dađu učiniti.

Množina *kalija* i *natrija* uputit će vas, dali je vino sa *uglično-kiselim* ili *vinško-kiselim-kalijem* (*kalijevim karbonatom* ili *tartratom*) ili sa *sodom* umjetno oduzet suvišak *kiseline*, ili dali mu je pridodan *kalijev kocič* (*alum*).

Množinu *vapna* i *magnezije* potrebno je znati, ako sumnjamo da je vino sa *mramorom* ili *zeženom* *magnezijom* ili sa *sadrom* začinjeno. U pepelu jako sadrenoga vina neima *uglične kiseline*, a pepeo u tom slučaju nije alkolične reakcije. *Fosforna kiselina* je važnom sastojinom pepela, te se u posve umjetno fabriciranih vinih obično nenalazi.

Množina *sumporne kiseline* upućuje nas napokon dali je vino sadreno ili sa *alumom* začinjeno. — U potonjem slučaju biti će u pepelu znatna množina *glinike* (*aluminijeva kisa*). (Sliedi).

Madjal ili divlji kesten (æsculus hippocastamum).

Tuga za cijelo, svakoga pravog domorodca, obuzme, videći da naši seoski putevi a i pašnjaci pusti su bez nasada svakovrstnoga korisnoga drveća, koje bi štitilo putnike i blago od sunčane žege, travu da ne usahne, i da je ne uništavaju vrući vjetrovi; nosila bi plod, ili bi bar drvom izplaćali trošak, uložan na njihov uzgoj.

Izmedj ostalih korisnih drveća za nasade na pašnjacih i kraj cesta spomenut ću i preporučit ću *Madjal* ili *divlji kesten*. Doduše vidimo ga gdje gdje, ali to većom stranom zasadjena, kao ures na šetalištih, što ga ljudi obično sade za hladovim. Divlji kesten takodjer je za gospodara i šumara vrlo korisno drvo.

U prikladnih, položajih raste kesten brzo i bujno, ima krasnu krošnju i debelo, jako lišće, koje nadoknadi g ospodaru jeseni znatan dio stelje, te krasi prediel i daje dosta goriva.

Divlji kesten, kako je poznato deblji je od običnoga kestenja a okusiš li ga, zuk je, radšta se taj kesten ne može upotrebit kao hrana.

Ipak mnogi pokušaji dokazaše, da je kestenov plod izdatno hranivo za domaću živinu. Zeljeti je, da se kesten za hranjenje stoke oblubi kao što bi morao gledeć na njegovu hranivu vriednost.

Divlji kesten služi ne samo za hranu našoj domaćoj životinji, već i njegovo listno zelenilo upotreblja se kao mastilo u bojadisarni.

Nu naše gospodare će više zanimati upotrebljenje kestenja za krmu.

Divlji kesten prija isto tako govedjoj marvi, i to kravam muzaram i pitancem, kao što i krmadi i ovcam; nu izkustvo kaže već, da ga i konji jedu, ali ipak ne tako kao ostala domaća životinja.

Motrimo li poblize ovo krmivo i sravnimo li lučbene sastojine njegove, sa onimi drugih krmiva, kao što i posljedice hranitbom postignute, to nalazimo, da zaslužuje od gospodara i šumara mnogo veću pažnju, nego li je to dosada žalibože bivalo.

Kesten sadržaje 48-2‰ sastojinah hranivih, kojima je probavni omjer kao 1:15:07.

Polag toga ravna se divlji kesten glede kolikoće hranivnih sastojina malo ne zrnju od žita, od kojih se samo sa trpkom-žuhkim sastojinam i većom kolikoćom vode razlikuje. Kesten sadržaje do 50 ‰ vode, koja se pri čuvanju kestenja vremenom na polovicu umanju.

Kesten nezaostaje daleko za zrnjem od žitka, i to ne samo kolikoćom hranivnih sastojina, već i na učinak probavnosti, jer kako izkusni gospodari navadjaju, 56 dekagrama kestenja jednako je 1 kilogr. i 12 dg. siena, dapače kako nekoji tvrde, brašno njegovo jednako je sočivu. Kesten je naime jedro hranivo, te se njim izključivo hraniti nemože. — U sviežem stanju je probavljiviji nego zrnje od žitarica, kasnije postane manje probavljiv i prouzrokuje u većih obrocih kod govedah i konja zaspon i nepravilno probavljanje; ovo se sbiva naročito onda, ako ne bijaše valjano pripravljen.

Priprava kestenja za hranu sastoji se u tome, da se budi na zraku ili u pećih suši u tu svrhu, eda izgubi suvišak svoje vode što ima u ljudskah i da mu se iste lako odjeliti dađu, zatim se izljusti i moči u vodi 2-3 dana, poslje čega se opet osuši i stuče u stupak ili se gnječi na gnječilih, ili se pako samelje u mlinicam kao žita.

Močenjem izgubi kesten veći dio trpkog žuhkih sastojina, koje draže probavila i poremete probavljanje.

Takodjer se ulaže cijeli kesten medju izpreške od repe, ili se pretvori u slad, ili se pako u vodi moči i napokon kuha se.

Ovako pripravljen kesten može se kao primiesak k ostalom krmivu čestimice na mjesto zruja upotrebiti, a osobito ako se hrani sa izprešnim ili krumpirom.

Govedče stvara mnogo loja, dobiva čvrstije, jedrije meso i mastniji mleko. Muzaram daje se 2 kg. 80 dg. do 3 kg. 36 dg., pitomcem do 11 kg. 20 dg. na dan, dapače i više.

Pokušajim se je u obće dokazalo, da se zrnje neda podpuno kestenom nadoknaditi, jer kesten u većih obrocih čini govedče mamurnim i nujnim. Bredje se životinje nesmiju kestenom hraniti.

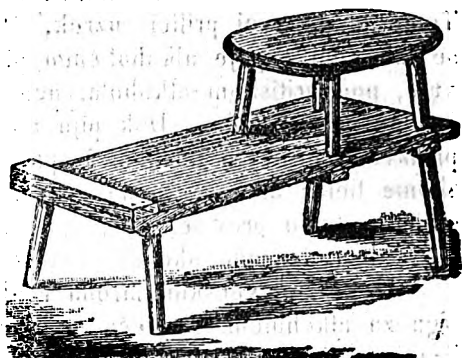
Ja sam kao bivši Upravitelj gospodarstva učinio pokus kod pitanja volova sa kestenom, te sam postigao najbolji uspjeh. Obrok za pojedinu glavu nije sačinjavao iz početka više od 1 kilogr. na dan, kasnije 3 kil, a napokon uz veći pridodatak soli 5 kg.

Nu kesten je ne samo dobro krmivo, nego takodjer izvrstno čuvalo proti raznim bolestim. Pomenuti kesten, ako se dobro osuši, izmrvi i pomieša vinom ili rakijom pa popije, jeste vrlo dobar domaći lijek proti grizu u želudcu.

A sad napokon čujmo, kako nam neki strukovnjak iz Holsteina preporuča divlji kesten za priugotavljanje škroba. Ljudi iz one okolice ima već 25 godina sa uspjehom čine isti posao, pa na posljedku uvjerava onaj gospodar svakoga gospodara, da je kestenovi škrob mnogo bolji od običnoga škroba, koji se pravi od pšenice ili krumpira. Evo dakle što taj strukovnjak veli:

„Divlji se kesten izljusti i u vodu stavi, zatim se izmrvi i opet u čistu vodu metne. U toj se vodi onda onako izmrvljeni kesten rukami dobro izgnječi i onda prosije. Ova gusta kaša stavi se još jednom u vodu, dobro se promieša i opet prosije; što u situ ostane, baci se. Ovako prosijana kaša metne se zatim na gušće sito, te se još jednom prosije, i onda se prosijana ostavi do drugoga dana u vodi. Drugi dan opazit ćeš, da je voda pozelenila. Tada ovu vodu sa svim onim, što je vrh vode, iztoči ili odlij. Kašu, koja je sada slična brašnu (muki) a koja je na dnu posude, zalij čistom vodom, promiešaj ju i prosij, a za taj posao uzmi mjesto sita komad guste al prozirne tkanine. Zatim vodu tako dugo mienjaj, dok bude čista i bez boje. Napokon ovako priredjeno kestenovo brašno metni na čisto, bijelo platno, da se osuši. — Da ti bude škrob, biel i čist, treba da pri čitavu poslu osobito na čistoću paziš, naročito imaju ti biti ruve posve čiste.“

Iz svega dakle navedenoga lahko će svaki gospodar vidjeti, da je vriedno i koristno i za ovo drvo više mariti; a osobito kod nas, gdje smo i po svem zaoztali od drugih naprednih naroda. Nikola Vežić.



Slika 80. Dvoguba stolica za muzare.

SVAŠTICE.

Kako da oživi uvehlo bilje. Mnogim se dogodi, da jim s prevelike pomnje uvehne bilina, koja jim baš na srcu leži. Ovo se vrlo često događa gazdarcim; osobito kad izlože cvieće naglo žarku sunu. Gospod. W. Fischer izumio je sredstvo, kojim može bilje oživjeti, pa sve, da se je osušila koža, samrlo puplje i lišće. On uzme alkohola pa saztopi u njemu kamfora, do sita. Kamfor raztaplja se u alkoholu, isto kao sećer u vodi; a sit je alkohol kad nemože da topi više kamfora. Uzmi čiste vode,

pa na svaki litar dolij nekoliko kapljica alkohola zasićena kamforom koji iz prvine stoji nad vodom, nu kasnije pomješa se. Kad je pomješan onda se postavi dotičnu bilinu u vodu, ali tako, da bude sva pod vodom. U ovoj vodi u 2 ili 3 ure oživi bilina, kao da nije nigda bolovala. Ako se je dotična bilina izgubila iz zemlje, valja ju zasadi, pa držati nekoliko dana u sjeni; a valja ju držati u sjeni i ako se je uronila sa svim loncem u vodu. Za grmlje i velika kaže gosp. Fischer, da je dosta ako se urone žile u ovu vodu, a deblo granje i lišće, da se poskrope; ipak, da je sigurniji učinak, ako se sva bilina zaroni u vodu.

Da uživaš mlieko za više vremena zdravo. Kakova je napast mlieko, znadu ponajbolje gazdarice: usiri se često put u tili čas, a neznaj radšta. Neke dapače prokuhaju mlieko, al ipak uzdrži se zdravo samo jedan dan, a nuz to dobije toliko put neugodan vonj. Da se mlieko uzdrži više dana valja ga prirediti na sljedeći način. Izpere se staklenica u vrućoj vodi, pa napuni se puna mlieka, onda dobro začepi sa zdravim, namočenim čepom, onda se postavi u vodu, pa vodom na vatru. Ova voda ugrije se do 55 stupnjeva po C. i uzdrži se tako topla za 6 ure. Onda se izvadi iz vatre i sahrani. Na ovaj način preredjeno mlieko uzdrži se zdravo za desetak i čak dvaestak dana.

Lahki i jeftini protuotrov. Toliko put dogodi se nesreća, da se jedan ili drugi, glivam, ili čim drugim otruje; a jer nema brže pomoći, otrovani zaglavi. Po gradovih bježi se po liečnika, al po selih? Evo jednostavna sredstva, kojeg se može u svakoj kući i u čas prirediti. Raztopi se zlica kuhinske soli i po zlice gorušice (sinapis) u zdielini mlake ili hladne vode, pa se dade otrovanu da popije. Uzmuti ga odmah, i natjera na bljuvanje (riganje). Tim izprazni se želudac i odstrani iz njega otrov. Da se otupi svako štetno djelovanje i najmanjeg diela otrova, koji je mogao slučajno u želudcu ostati, dade se otrovanu (kad se je već izbljuvao) jedno sirovo bjelance od jaja i zdielicu crne jakve kave.

Što se radi sada?

U povrtnjaku. Okopaj cvjetaču i kupus, zasadi ozimu ločiku i štrbku, pa ljutiku, kapulu, češnjak, luk. Zalievaj za suhih dana, pa zasadi bob, ozimi grosak, leću. Ukloni grmlje i cvieće, koje bi moglo prozestbi, ili priredi slanihata sture da omotaš. Priredi kljalista. Za podstav (zdravicu) nametni ovčija ili konjska djubra, jer je ovo topliji djubar. Kljaliste neka ti je na sunčanu sa sjevera zaklonjenu položaju. — Nad konjskim ili ovčijim djubrom nabacaj za nekotu prhe, a gnojne zemlje. Još možeš zasijati nešto repe i rodakve.

U cvietnjaku. Sadi klice od klinčića (karanfili, garofano), pa žabnjake (ranunculus, zumbul, hyacinth), ljubiduške, ljubice, sirotice (pansée), darčin, sunovrat (narcis), lile (tulipan) itd.

U voćnjaku. Poberi ramske jabuke i kruške, i sahrani u suhu zračnu mjestu. Najbolje jih je razstrijeti na slami. Tamani gnjezda zarezničkā.

Na polju. Dozorati je i zasijati s reda žitarice. Preporučamo, da se nesije svake godine na jednoj te istoj zemlji istovrstno bilje, valja mienjati; tako da se istovrstna bilina barem nakon tri godine povrti na istoj zemlji. Preporučamo takodjer, da se sije čisto sjeme. Naše su njive zastrte korovom (travam) tako, da ima više travā, nego bilina koje se je zasijalo. Izvažaj djubar.

Na livadi. Pokositi je drugu otavu; gdje je moguće napustiti je vodu, da preplavi. Sad se djubre livade. U tu svrhu rabi se vrlo dobrim uspjehom mokrača, osoka, ili ljudske izmetine, nu valja da ovakav djubar bude razvodjen u vodi, jer je inače prežestok, pa izgori bilje na livadi. Čiste se sada jaruge, krči se grmlje ili močvarne trave, a i pomladjuje se livada. Imali tko da zasije livadu sad mu je pravi zeman.

U staji. Natjeraj blago na pašu za kišna vremena, a jer ima na paši malo hrane, podastri blagu nešto malo siena, da se prije založi, jer na prazan želudac, može vlažna i hrdjava paša, da nahudi. Nastojati je da se blago neprehladi, neka u staji obiluje zrak, ali bez promahe. Izvažaj djubar iz staja, pripušti krmače i ovce za proljetno janjenje.

U podrumu. Dok vino sasvim neprevrije, valja dati oduška ugljičnoj kiselinu; stoga, neka vranj nebude zatvoren. Napredni vinari imaju hidraulične vranje, o kojim je bilo govora u prošastome. „Poučniku“, pa se na njihov vinu nenapravi oniet, niti je potrdjaba nadolievati čistv. Ako je vino podpunu prevrielo, onda se za vedra dana pretoči u čist i zdrav sud. Taložinu valja ociediti, pa na brzu ruku posušiti. Lietos ima puno trpkih vina t. j. takovih vina, koji stiskaju usta. Da vino stiskaju uzrokom je trslovina, koja je u njima. Mogu se ovakova vina napraviti manje trpkā, samo, ter se pročiste hladetinom (gelatina). Ovakove hladetine imaju dvie vrsti. Hladetina „Weinlaube“ zvana i hladetina „Laine“ zvana. Ova potonja je poznatija u svijetu, i djeluje izvrstno. Sad se pretoči po treći put lanjsko vino, a tko ima predlanjskog mora da ga pretoči po drugi put. Preporučamo da se zaduše mušice, kojih ima sada na milijune u podrumu.

Tumačenje Slikā „Gosp. Poučnika“

Dvostruka stolica za muzare, kako ju predstavlja naša slika 80 na strani drugoj pokazuje se vrlo praktičnom za muzarice. Stražnje noge donje veće stolice služe kao noge gornjoj manjoj stolici, jer su u jednoj komadu. Na većoj stolici pribit je spreda komad daske, da neposklizne grotac kad se muze. Može si ovakovu stolicu svak kod kuće nagraditi. Za mužnje dotični muzar sjedi na malu stolicu; a medj nogam drži stolicu i opire se na zemlji; dočim na donjoj stolici stoji grotac, u koji se muze.

Zunfran (crocus). Kod nas poznat je jedino divlji žunfran, koji cvate jeseni, dočim se pitomi žunfran, koji cvate prolieća nepozna; a pogotovo malo tko poznade vrst žunfrana, koji se goji kao cvieće. Gomolji i lišće isti su mu, kao i oni u divljeg žunfrana, a cvate ranim proljećem, biva u siečnju, veljači i ožujku. Puna je cvjeta, kako što naša slika 79 na strani 2 kaže. Ima ih svakovrstne boje, a sade za zapasavanje cvietnih lija. Stotinu komada svakovrstne boje prodaje gg. Wolfner i Weisz iz Beča po 1-30 flor.

Strugove za kupus, broskvu itd., predstavljaju naše slike 81, 82 i 83 na strani 3. Skoro svak jede rado kiseli kupus, broskvu, cvieku itd., al jih malo tko rado kiseli. Tomu je uzrok s jedne strane, što ih neznadu kiseliti, a s druge što se vrlo lahko pokvare. Kako se kiseli kupus, raz-

tumačeno je u broju 25 „G. P.“ od god. 1882. — Da se kupus pokvari uzrokom je stranom što hrdjavo kiseli, a stranom što se kisele predebili komadi. Da kupus dobro i jednako uzkiseli, mora da je tanko iztrugan, a tanko se neda strugati bez struga. Naše slike predstavljaju nam takove strugove za domaču porabu, i to sa jednom, su dvie i su tri ostrice, a ima ih ipak od šest ostrica. Ciena im mienja napram broju ostrica, od 3 na 12 flor. Ostrice su pomične, te se dadu staviti u različit razmak, napram debljini ostrugine (strugotine).

NAŠI DOPISI.

Podgradje, 18. listopada.

Obće je poznato, da se onaj ogranak Mosora, koji se pruža po donjih Poljicah, odlikuje izvanrednom plodovitošću. Ako ovo vriedi za svu dolnju Poljičku krajinu, tim većma stiče glas naše selo. Podgradje, polje je put donjo-mosorskog ogranka. — U ovom dakle selu, premda plodno i rodno, nazad 40 godina nije mogla loza uspjevati, nit za liek (razlog je tomu dakako onaj zlosretni lugsniet). Kroz ovaj zeman selo je, komu vino najveće dohodka daje, bilo gladno i jadno.

Slika 81. Strug na jednu ostricu.

U to na svu našu sreću dodje god. 1878 u ove krajeve vriedni oružnički stražmeštar g. Dalpra. Ovaj sveudilj nagovaraše dičnog našeg starinu Šimuna Milavića, da sumporaje lozu, veleć da će to u velike pomoći. On, a i mi seljani, koji neznadijasmu ništa dalje izpred nosa od naših

Slika 82. Strug na dvie ostrice.

starijih, ni da čujemo o tom. Al g. Dalpra udri danas, udri sutra sklonu na našu najveću sreću rečenog našeg Šimuna, te posumpora svoje vinograde. Hvala Bogu,

Slika 83. Strug na tri ostrice (naopako).

uspjelo divno, tako da prije bi smagao do 3-4-5 Hl. vina, a ove godine našao je obilatih 200 Hl. Selo, naravno, pošlo za tim primjerom — i ono selo, koje prije nije moglo kapi vina naći, ove godine pobralo je liepih 4000 Hl. Pak nije li ovo preliepa blagodat za naše selo, koje je tim čisto preporodjeno? — Tko bi se bio sklonuo sumporati svoj vinograd, da nije naš razboriti i ljubljani Š. Milavić to prvi učinio! Oh, koliko može jedan sam čovjek dobra učiniti! Zato hvala ti, što put hvala plemeniti starce za to dobrobit, na koju si selo primakao. Bog naplati tvojoj lijepoj duši ono, što si za svoju zavičaj, a i za cijelu krajinu uradio!

Pravi podgradjanac.

Gospodarske Viesti.

Ovih zadnjih dana makla se je malko trgovina vinom, za Francusku kupilo se je malo vina, ponajviše vina ide u Njemačku. Preporučamo našim posjednicim, da se nerazkokote u cieni, kad se trgovci pojave, već neka jim idu u prilog.

Veći dio naših domaćih novina prenijeli su viest *Gaulois* da je tobolže lietos urodilo u Francuskoj, kako što je bilo urodilo godine 1868, i da su vina izvrstna. Mi čitamo pomnivo *Journal vinicole*, *Moniteur vinicole*, *Progrès vinicole*, *Chronique Vinicole Universelle* i drugih novina, i nismo se mogli o tom uvjeriti, jer su viesti novina vrlo contraditorne. Ima predjela gdje se je napravilo više vina od lani, al ima opet predjela gdje se napravilo manje vina od lani. U obće može se reći da Francuska ima lietos malo (ali malo) više vina od lani, al da je ljetosnije vino puno bolje od lanjskoga. Mi neznamo kako je urodilo god. 1858, naši statistički podatci počimlju god. 1860 (vidi „G. V.“ u broju 8 „G. P.“ od god. 1882). God. 1860 pobralo se je u Francuskoj 80 milijuna hektolitara, god. 1869 samo 70 milijuna, god. 1873 imala je Francuska hrdjavu godinu i potrgalo se je samo 34 milj. hekt. Najrodnija i najbolja bila je god. 1875; ove godine urodilo je za 84 milijuna hektolitara, al ono je bila zadržja obilna godina, jer stane nam harat fiekloksa, pa od 55 1/2 milijuna god. 1877, palo je na 29 1/2 milijuna hekt. god. 1880, a na 26 milijuna godine 1881. Lani bilo je vina kolik i preklani. Pa šta može uplivati na svjetsku trgovinu, ako se je lietos na Francuskoj napravilo 1/2 milijuna hektolitara vina više od lani?

U obće a nerazložno poškoćilo je malko ciena vinu. Tako je u Staromgradu poškoćila ciena od 7 na 7 1/2 i 8 flor. barilo. U Grablju i Brisju prodaje se 5 1/2 do 6 flor., a na Jesi 6 1/2 do 7 flor. barilo.

U Ložišću i Bobovišću prodaje se dobro ovogodišnje vino, po 10-80 do 11-50 flor. hektolitar. U Dračevici i Humcu štoprv je dotrgano, al bit će ciena, kao u Bobovišću, jer su vrsti izvrstne. — Ovih dana, kupila je jedna tvrdka iz Spljeta u Milni i okolici do 1200 hektolitara vina.

Pišu nam iz Ercegnovog na 19 listopada, da ondje nema mnogo vina, al da su vrsti izvrstne. Ciena mu je 14 do 16 flor. hektolitar. Ondašnji ljekarnik gosp. Gjonović bio je odlikovan na obćoj austrijskoj izložbi voća sa srebrnom koljanom za svoju ružatu kvasinu, buhač itd.

Pišu nam iz Kaštela na 21 p. m. listopada. Jamatva je dogotovljena; vina ima manje od lani, ali su vrsti dobre. Još nije udarena ciena.

Računa se da se drugom polovicom listopada prodalo u Spljetu do 10 hiljada hektolitara vina, i to po 14 do 16 1/2 flor. hektolitar. Veći dio kupili su njemački trgovci.

Godine 1881 uvelo se je iz Rusije u našu državu 530,440 glava kr-madi, u vriednosti 7,415,184 rublja.

Ljetos došlo je iz Algerije na trg u Marsiliju vegetalnog voska. — Ovaj vosak dobiva se od jedne biline, koju zovu *merika*, domovina joj je Pensilvania. Vosak ovaj nezaostaje nit najmanje za pčelim voskom. Vosak vadi se iz cvieća, koji vrlo ugodno mirisi; u tu svrhu metne se cvieće u vreće pa kuha. Tvrdi se također, da su žile od ove biline ljekovite, a lišće da se rabi kao zarezni komarac. Prokušat ćemo!

Danas otvara se u Zagrebu i Mitrovici po jedna trgovačka škola. Redoviti učenici iste škole mora da su izučili nižu gimnaziju ili realku. I ovo je korak naprijed!

Viesti iz Ugarske o kotarskim referentim za gospodarstvo vrlo su povoljne. Rek bi, da se od te dobre ustanove već sada pokazuju najlaskaviji uspjesi.

Od svijet država evropskih najviše gospodarskih učiona ima Francuska. Ona ima: 1 visoku školu u Parizu, 3 više učione u Montpellieru, Grignonu i Grange-u, zatim 8 srednjih poljodieljskih zavoda, do 24 ratarice, više manjih osebnih poljodieljskih učiona, i u svakom kotaru (departimentu) po jednu profesorsku katedru za gospodarstvo. Sad može biti jasno svakome zašto je Francuska napredna u gospodarstvu.

Čitamo u Berlinskih novinah, da je tvorničar grsp. Reihard uzeo patent za novi sistem mlatila, kojeg je izumio naš obće poznati gospodar gospodin Žiga pl. Šugh upravitelj Ratarnice u Križevcih.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

76. Kako bi mogao pomladiti moje livade, koje su većinom zarašćene debelom travom i trnjem, a na mnogim mjestim sasvim su gole? Zemljište je naplavina.

B. V. u K. (Mostine).

Najpre valja iztražiti uzrok, zbog kog je ta livada propala; po svoj prilici iznemoglost u zemlji, ili prevelike vlage uzrokom su njezine propasti. Ako je iznemoglost, onda valja livadu izorati, gojiti ju neko vrijeme kao njivu, a nuz to obilno djubriti ju, te će stoprv onda biti govora o pomladjivanju. Jeli prevelika vlaga uzrokom iznemoglosti, tad valja najprije odstraniti taj uzrok. Voda se odstranjuje ili sa jarugam, ili podzemnim cievim. I u jednom i drugom slučaju hoće se, da te vještak naputi, ili kako se ima podcieviti zemljište, ili kako se imadu izkopati jaruge. Pozatim izkrčiti je sve grmlje i trnje, a gola mjesta izkopati je i obilno zadjubriti. Kad je ovako pripravljena zemlja, onda se stopro preduzima pomladjivanje. Napredni gospodari najradje pomladjivaju livade sjemenjem; napram vrsti zemlje, njezinoj vlazi i drugim podnebnim okolnostim, oni pomješaju 3 do 20 vrsti raznog livadnog sjemena. Imali više ili manje jedne ili druge vrsti sjemena, prevladjuje u budućoj zaraslini jedna ili druga vrst trave. Dandanašnji potražene su sve trave, na sočnost i odnosno zemljištu i podneblju pod kojim najradje uspijevaju te, kad se nabavlja sjeme dosta je označiti vrst zemlje i podnebene okolnosti, pa se dobije gotovu smjesu sjemenja za buduću zaraslinu, pa nije potreba razbijati glavu, dali jedna ili druga biljka dobro uspijeva i odgovara. Ovo je najbolji, a u isto vrijeme najskuplji način pomladjivanja. Neki običaju samo izkrčiti grmlje i trnje, pa zasijati sjeme po livadi. Ovaj način nemožemo da preporučimo, jer se izgubi puno sjemena, a puno mladih trava ostane zadušeno u staroj zaraslini. Bolje je svakako izpariti staru zaraslinu podrivačem, pa ju podjubriti, onda svako 10 ili 20 metara razmaka izkrčiti staru zaraslinu do na golo, pa tu zasijati trave. Neki običavaju na ovakova izkrčena mjesta navrnuti po komad tratine, od koje dobre livade. Ovaj je način pomladjivanja sigurniji i bolji od prvoga. Nemožemo podnipošto odobriti hrdjav običaj, koji kod nas vlada, biva da se po staroj iztrošenoj zaraslini zasije pliev, koja se sakupi na sieniku kad se potroši sieno. Tu prije svega, ima malo sjemena od dobrih trava, a puno od hrdjavih trava i korova, a i ono malo sjemena od dobrih trava slabo je klicavo. Na naše livade, samo ako ih preko zime neizpira voda, najbolje je zasijati sjeme u jesen.

79. Molim vas imali postaja za bikove, magarce i svinje, kao što imade pastuharna? Gdje ih ima? i uz koju cieniu može narod jama, da dađe naskočiti svoje blago?

P. Š. u P. (Kotari).

Kod svih naprednjih naroda imade takovih postaja, ali kod nas žalibože nema. Najbliže postaje za bikove i svinje jesu u Hrvatskoj n. p. Ogulinu ili drugdje, gdje je sjedište gospodarske podružnice. Skok bika plaća se sa 1 flor. Koliko se plaća za svinje neznamo. Ali tjerati do tamo vaše blago bilo bi vam predaaleko. Valja se uztrpiti, dok i nama prosja malo svjetla. Za magarad nema također nigdje kod nas postaja. — Što znamo, ima samo jedna u Beču, dočim jih u susjednoj Italiji ima jedno 50, u kojimi se goje veliki puljiški magarci. Najbliža postaja je u Jakinu, a plaća se taljanska lira za skok (1 l. t. = 46 novč).

80. Pošto sam naumio pokušat sijanje kukuruza *macchienchio pignoletto*, molim vas da me podučite, kako i u koji zeman moram ga sijati, u ovom krševitom Zagorskom položaju.

S. J. u L. (Zagora).

Macchenchio pignoletto možete sijati od 20 travnja unaprijed, do konca svibnja; pravi zeman sjetvi zavisi od vremena, jeli omekša vrijeme prije, sije se prije, u protivnom slučaju, čeka se, dok vrijeme omekša. Makienchio kukuruz, sije se u razmaku od 12 centimetara zrno od zrna i red od reda, jer uzraste samo 40 do 50 centimetara. Razumjeva se, da se sije na zadjubrenoj zemlji. Kad uzraste za 4 ili 6 prsta zagrne se; onda se još jednoš skopa, kad se oplode klipovi. Druge njege netreba. Dozrije u 50 do 60 danā. Drugu sjetvu razumijmo se, ali ne na istoj zemlji, već na drugoj zemlji) obavi se po prvoj kisi u srpnju ili kolovozu, obradivanje je isto kao i za prve sjetve. Druga sjetva dozrieva nešto sporije, biva u 60 do 70 danā, tomu je uzrok što pada toplina.

B. Nova pitanja.

81. Neki dan našao sam u vinogradu jedan grozd, kojemu je zrnje s jedne strane bilo crno (crljenak), a s druge strane bijelo. Želio bih znati, koji je tomu uzrok?

G. G. u S. (Kaštela).

Taj slučaj nije niti nov, niti osobit. Grozdje po boji dieli se na zeleno, crveno i modro. Svaka ova glavna boja razpada se u svoje nuance tako n. pr. zelena razpada se u zeleno-bijelu, zeleno-žutu, zeleno-modru itd.; crvena boja razpada se: u ružičastu mrko-crvenu, modro-crvenu, rubin-crvenu itd. Modra boja razpada se manje, ponajviše opaža se modro-crvena i modro-crna. Boja nalazi se u stanicam kože, po tom imali više stanica jedna na vrh druge, boja izgleda jasnija ili tamnija. — Stvaranje boje je fiziologička stvar, koja zavisi od svjetla, topline, vlage itd. itd., a dosad sve boje su jednake; barem po mikrokemičnom iztraživanju. Tamnija ili jasnija boja zavisi ob razmjeru izmedju bojadisajuće trave i kiseline koje su u stanicam kože. Ima vrsti grozdja, koje su vavjek dvo-bojne, kao n. p. rumanija, silvan i druge; tako n. p. jedna taljanska vrst grozdja, koju zovu *chiapavolpe* u kolovozu je posve crvena, dočim kad uzdrje postane bijela. Neke vrsti našeg crnog grozdja pocrne, pa sve, da nevide svjetla, dočim druge vrsti, ako nisu na svjetlu, ostanu zelene, stoga se često opažava da je $\frac{1}{2}$ grozda suncu izložena crna, a $\frac{1}{2}$ u zasjeni zelena. Vaš slučaj mogao bi biti, onaj koji smo naveli, ili vrst rumanija, kod koje se ta promjena često događa. Osobita i nova, kako što smo rekli nije ništa.

82. Podgrajske su šume (selo u dol. Poljicah) na glasu zbog svojih krašnih i bujnih hrastova, koji godimice urode preobilnim plodom (žicom) Nu u najljepšem zemanu, naime polovicom kolovoza, navali na nje sila poljskih miševa, koji do kraja unište plod, tako da neostane ni cigli žir. Molim vas čim da se ovo preprieči i kako da se miši utamane?

M. M. u D. (Poljica).

83. Molim, kako se rabi hladetina Loine, i u kojoj mjeri?

S. B. u S. (Brač).

84. Imali koja dobra knjiga, koja se bavi uzgojem, i pripravljanjem duhana? Jednako mi je da je ćirilicom ili latinicom. Odkud bi ju dobio i uz koju cieniu?

S. K. u L. (Ercegovina).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

SA TRGA

Vino. Zadnjom petnaestinom listopada, makla se je svudi trgovina s vinom. Ciena mu je u Splitu 9-75 do 11 flor. barilo. U Kaštelim nema kupaca. — U Milni, Ložišću, Bobovišću 7-25 do 8 fi. — Visu 7. — Hvaru 6-70. — Starigradu 6 $\frac{1}{2}$ do 7 $\frac{1}{4}$. — Sfirčam 8 flor. — Šibeniku 7-10-8 flor. — Prviću 7 flor. — Vodice 5 $\frac{1}{2}$ do 6-20 flor. — Tiesno, Murter 5 do 6 flor. — Blata, Smokvice, Čara, Velaluka po 6 do 8 flor. barilo.

Ujje po 22 do 23 $\frac{1}{2}$ flor. barilo. — Rogači po 7 flor. M. C. Bajame po 70 i 78 flor. M. C. — Ruj 6 i 7 flor. M. C. — Buhač 31 do 60 flor. M. C. Kukuruz 6-25 do 6-70 M. C. — Ječam 6 flor. M. C. — Loj 35 do 38 flor. M. C.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1883.

Gosp. Radonić J. - Stari — Čitaonica - Sinj — Papi M. - Rijeka — Demarki O. A. - Krušvo — Jakovčev A. - Drniš — Čitaonica - Praputnjak — Antičević J. - Postire — Čipčić Bragadin A. - Stari — Giza pl. N. - Vis — Bandur M. - Ston — Matovac A. - Kotlenice — Topić A. - Vis — Raimondi K. A. - Trogir — Lukačević M. - Zlarin — Jerković F. i Jerković A. pos. - Imotski — Fabiani I. - Metković — Dešković J. - Katuni — Grgičević A. - Vrsnik — Natali pl. M. - Dubrovnik — Cocelj A. - Cavtat — Občina - Sinj — Radun V. - Stari — Nekić F. - Žegar — Križanić S. - Pola — Ivandić O. M. - Ugljane — Koludrović A. - Stari.

— Č. g. Gābrić P. ž. - Zlosela — Mirno do konca god. 1884. Ugledali se i drugi u vas! Živili!

— Č. gosp. Batel A. J. - Barbana — Mirno do konca kolovoza t. g.

— Č. g. Baštinici A. Bulata - Knin — Mirno do konca god. 1882.

— Č. g. Grünhut M. ž. - Lešće — Na poštarsku potražnicu poslali smo opet Broj 17 i 19. Blažene pošte!

— Sl. Čitaonica - Praputnjak — I drugi žele da se promieni oblik; ali uz oblik skopčano je povećanje lista i bolja hartija rad ilustracija, a zato sve hoće se liepa novca. Nu mi negubimo nade, i već naporno oko toga radimo, te se nadamo da ćemo mladim liotom promieniti oblik i hartiju i povećati gradivo.

— Sl. Društvo „Gundulić“ - Karlovac — Pristajemo.

— Č. g. Friedel E. - Zadar — Broj 17 predali smo pošti, i nadamo se da se neće biti izgubio na dva korake dalečine, kako što je prvi.

— Č. g. O. F. F. Jadrčić — Primili smo zahvalnošću gorki bajame, koje ćemo prokušati, pa na svoje vrijeme oceniti. Hvala vam i na podatke o njegovu uzgoju. Živili!

— Č. g. Kristofić M. - Kopar — Broj 19 odposlali smo.

Errata-Corrige.

U zadnjem broju „G. P.“ u odgovoru na pitanje 75 redak 19 ozdol mjesto: 1-98, čitaj: 1-91, a u redak 18 mjesto: 3-64, čitaj: 3-46. Ostale pogreške manje su, i nemute smisao.

U broju 20, u članku „Prigodne opomene“ redak 13 ozgor mjesto: koje danomice pije vino, čitaj: kojeg se danomice pije (toči) vino.

Prošastog mjeseca pozvali smo uljudno na izplatu sve one, koji nisu smirili teknuću godinu, ili drugčije zaostaše sračunim i nadamo se točnoj izplati.

UPRAVA.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjšta
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inosestvom 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po reduku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Čiče računaju se 5 novč. po cen-
imetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: **PETAR L. BIANKINI**

Odgovorni urednik: **NIKOLA ŠIMIĆ**

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Studenoga 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Studenoga 1883.

ALKOHOLIZAM.

II.

Alkohol hrani, čuva i lieči, ovo je čvrsto uvjerenje puka. Do-
duše priznat će, da neka žestoka pića peku, al je učinak čudotvoran,
oni se osjećaju jači. Alkohol, kao takav, nije podnipošto hraniv, a
niti u razlučbi može da postane hraniv. On draži jedino našu živce,
te je samo varavo sredstvo. Kad se izmoreni zalijemo alkoholom, i-
stina je, čutimo se za čas okriepljeni, al do malo, nema li opet alkola,
da draži, obvlada nas mlitavost i nužnost. Alkoholom, mi uskorimo
potrošak naših sila, koje bi inače, dugo potrajale. Tko snagu svoju
kriepi alkoholom, mora da ju alkoholom uzdrži, te tako troši svoje tielo,
mjesto svoje sile, glavnice a ne dohodke.

Pa neka su alkoholična pića hraniva, zar nema mnogo drugih
jeftinijih i hranivijih pića i jela, koji zdravlju nit najmanje nehude. —
Al se kaže, čuva nas od zime, i od kužnih bolesti. Da vidimo. Tko
pije alkohol proti studeni, toga led izbije; i izbilja, ona lagodna to-
plina, koju osjetimo, ako se zimi alkoholom zalijemo, samo je prividna,
jer kasnije nemoš držat zuba o zub. Mr. Goodsir, koji je preuzeo
s Franklinom prvo putovanje, pa kapetan Kennedy, d.r. Rae, d.r. Kane,
d.r. Kayes, d.r. King i mnogi drugi, koji su putovali na sjever, i po
drugim studenim krajevima, nisu nigda okusili nijedno alkoholično piće.

I proti velikoj vrućini pokazao se je alkohol neuspješan, dapače
izmarali su se ljudi brže, te se dandanašnji proti vrućini i žedji ili
nepije ništa, ili mlaka biela kava.

Al nas nečuva niti od kužnih bolesti. Za Krimskog rata, za rata
god 1870, i za okupacije 1878 pojavilo se je najviše kužnih bolesti,
i pomrlo je najviše vojnika kod onih regimenta, gdje se najviše al-
kohola pilo.

American Association for the Cure of Inebriates, kaže kako se je
u jednoj pukovniji zamjenio whisky sa kavom. Slučajno dodje, ta
pukovnija u nepovoljne neprilike, i u nezdrave predjele, te se pojavi
medj vojskom tifus. General naredi tada svakome vojniku $\frac{1}{2}$ Gilla
Whisky na dan, u dva obroka. No tad stopro počne bolest harat, te
general nakon 4 nedjelje zabrani whisky a naredi kavu. Onda stopro
bolest na bolje.

Ali, kako što god nečuva od bolesti isto tako nije nit liek. Al-
kohol je samo pomoćno sredstvo u lekarstvu; kao liek, nepozna ga

nijedan liečnik. Što se na staklenicah čitaju pozlaćeni napisi, to je je-
dino prevara. Ima žalibože i kod nas ljudi, koji varancijom prodavaju
alkolična pića, kao spasonosni liek za pederet bolesti, al tamo goli
su otrov. D.r. Meierstein, koji se na dugo i široko bavio alkoholom
tvrđi, da kužne i pošastne bolesti napadaju najčešće i najjače sve one,
koji piju alkoholična pića, a da se uživaju.

Sigurnošću može se utvrditi, da dandanašnji $\frac{2}{3}$, pomrlih od ko-
lere, tifusa ili drugih pošastnih bolesti, pripadali su nesretnim, kojima
je mio alkohol.

Profesor Adam iz Glasgova, tako je uvjeren, o ubitačnim po-
sljedicam alkoholizma, da bi se po njegovu mnijenju, svudi gdje se
prodavaju alkoholična pića, imalo napisati velikimi slovima: „Ovdekar
prodaje se kolera!“ Iz sudbenih izvješća pak, razabire se, da je po-
lovica zlodjelâ počinjeno od alkoholistu.

Čemu dakle trošiti rieči i dangubiti? Hoće se zar, da dokažemo,
koje sve bolesti prouzroči alkohol u tielu? Ove su činjenice dostatne, da
svakoga koji misli svojom glavom odvrte od alkoholičnih pića; za
one, koji nemogu ili neće da shvate zlo posljedice alkoholizma, neo-
staje drugo već predočiti jim sve zle posljedice, i nagovarati jih, da
se okane.

U naprednim zemljama imade društva za tu svrhu, kod nas dru-
tva hrdjavo uspjavaju; toga radi imali bi se stvari zauzeti zupnici,
učitelji i sve inteligentne osobe kojima je stalo za dobro našega
naroda.

Koliko i kakvo sjeme trebaju naše oraniče.

I. Svaki gospodar, komu je do obilate žetve nastojat će da mu sjeme
bude: I. klicavo, II. zdravo, III. da je sposobno upijat vlagu eda se uz-
mognu raztvoriti sastojine sjemena; inače ono neklica. Najuspješnije će
biti sijati sjeme dvogodišnje. Evo načina, kojim će te se uvjeriti jeli vam
sjeme klicavo: uzmite 100 gr. sjemena te ga postavite na jedan pladanj
izmedju dva lista vlažne bugadiće u vruće mjesto. Kroz kratko vrieme
sjeme će proklijati. Budeli ga 90%, klicava možemo očekivati dobar us-
pjeh. Još dobro sjeme mora biti: I. zdravo, jer osakaćeno zrno daje sla-
bu klicu, a još slabiju biljku, II. jedro, jer lašnje podnosi promjene to-
pline. Napokon se mora paziti na boju i miris sjemena.

Po Haberland ključica (zametak) u zrnju od pšenice i raži boje je
žukovasto-zelene, u ječma je zelenkasto-žute boje; u zobi žuto-zelene; u
kukuruzi vaštasto-žute, itd.

PODLISTAK.

Ø DJELOVANJU RAZLIČITIH GNOJEVA NA VINSKU LOZU.

Iz pokušaja učinjenih god. 1877-78 na pokušalištih lozogojnoga i
vinoslovnoga zavoda u Konoljanu o različitu djelovanju gnojeva na vin-
sku lozu vadimo sljedeće crtice. Goripomenute godine uzkrčilo se je la-
kat zemlje 4773-6 □ M. prostrano za 75 centimetara dubine, pri čem su
osobito pazili, da zemlja bude svugdi jednako razdijeljena.

Iza kako su spravili zemljišta, napravivše do 34 reda u razmaku M. 1.30
red, a lozu od loze M. 1. Redove povukoše u smjeru podnevnika t. j. od
sjevera prema jugu. Premaljeća godine 1878 polovinu goripomenute po-
vršine zasadiše lozom domaćom po imenu Raboso Veronese, posluživši se
jednogodišnjim povaljenicam; loza je crnoga zrna, obilata soda nu okasno
dozrieva i muški prkosi jesenskoj kiši.

Drugu polovinu zasadiše sa Riesling italiano; ovo je takodjer do-
maća loza, bijele jagode, iz koje se dobiva obilato i izvrstno vino. Koli je-
dan toli drugi lapat pri sadidbi bijahu lagano pognojani stajskim gnojem,
koji su postavili u jame određene za posad, da se tim pruži mladoj bilj-
ki hrane, da uzmozgu istodobno rasti.

Sasvim tim opazilo se je, da je rast kod Raboso kroz prve dvie go-
dine bio posve slab; što bi se imalo pripisati slaboj naravnoj plodnosti

dotičnoga zemljišta, usljed česa su bili u stanju prosudit blagotvornu dje-
latnost gnoja.

U proljeću godine 1880, porazdijelio se je lapat zemljišta posadjen
sa Raboso, u 6 diela, tako da se izmedju pojedinih djelova ostavilo bilo
njekoliko loza nepognojenih, i to da se zaprieči, da lože stanovitom
vrsti gnoja pognojene neuzmognu svojim žilama sisati drugotne hrane,
i to sa strane južne od 17 redovah ostalo je nepognojeno 5 srednjih redo-
va; a popreko, pošto u svakom redu ima do 9 trsa, ostavile su se ne-
pognojene loze od 31e do 39e, a od 70e. do 78e. Ovim nesamo što su razdijeli
komad od komada, nego mogli su razabrati, koje li u svakom komadu
jednaka naravna plodovitost. Za prve dvie godine dobar diel radje oba-
vljao se je Vernetovim ralom; nu od treće godine jedino motikom ili
lopatom, osobitim oprezom, da se zemlja jednoga komada nebi smješala
drugim. Zemljište nahodeći se u doli u kom ima poštogod pjeska, lasno
upija i veliku količinu vode, te na takovu zemljištu mučno se izgube
rastvorene plodne tvari, koje se nahode na njegovoj površini. — Da uz-
mognem vam dati točnih podataka osnovanih na praksi o različitu djelo-
vanju gnojeva na vinovu lozu, izabrao sam sljedeće tri vrsti gnoja, koje
znanost i iskustvo drži da najbolje loza ljubi, jednoga podlogom dušika, drugo-
ga pepelika, a trećega fosforne kiseline. Rekosmo da znanost i iskustvo
za najbolje drži, premda i dandanas najobičniji gnoj za lozu je stajski
gnoj. Oni pako koji su htjeli tražiti surogate stajskomu gnoju, upotreb-
ljavali bi mješanicu, naime takav gnoj, koji se sastoji iz svakovrstnih or-
ganičnih i morganičnih otpadaka; koji podobro odgovara ma bilo kojoj
vrsti loze.

Glede mirisa opazilo se je da sjeme koje zaudara pliesnom okuženo je sa *Penicillium crustaceum* (kistac); a ono pšenično zrnje koje zaudara poput smrdljivih jaja sa *Tilletia caries* (sniet); ovakovo zrnje ima se odatraniti. Takodjer imamo pomnjom pročistiti svako i najmanje inorodno zrnje; tu tu ćemo se svrhu poslužiti strojem zato uredjenim (ili rešetom). Gospodar koji bude ispunio sve što rekosmo o pripravi, imat će izvrstno sjeme. Pri njegov se uhvati posla još nam je dvije progovoriti o količini i veličini sjemena, koje mu zasijati. Veliko i jedno sjeme daje nam jaku biljku a malo i dobar plod. Ali gospodar uvijek pri ruci neima ovakvog sjemena; mu je red poslužiti se omanjim, nu pri tom, nek se drži sljedećih izkuštom dobivenih činjenica. Ako mi zasijemo velikim sjemenom, lapat oranice na kom ovo najbolje uspjeva; pa isti prostor zasijemo istom kolikoćom maloga sjemena, žetva će na ovom biti mršavija. Ako je prostor veći nego li je kolikoća velikoga sjemena, tad bi se bolje opošte- nilo sjeme maloga zrna. Samo onda jednako će se izplatiti toli sjeme ve- likoga, toli malog zrna, kad bismo oranicu, koja je najsposobnija za sjeme maloga zrna, zasijali istom količinom po težini velikog sjemena. U ovom posljednjem slučaju veliko zrnje bi zauzelo čitav prostor. Kad bi napo- kon zasijali velikim zrnjem veći prostor nego li gori spomenusmo uz jednaku kolikoću sjemena, bolje bi nam trud izplatilo manje zrnje, jer bi ono kao mnogobrojnije osvojilo vas prostor oranice, što se nebi moglo postići sa velikim zrnjem.

Još danas je gospodar, ponajmučnije opredieliti kolikoću sjemena, što mu treba oranica, pošto znanost ni praksa, u tomu ga do danas ne- naputiše. Svakako neka nesmetne suma sljedeće. Neka pazi ponajprvo na prostor oranice pa čim mu je prostranija oranica, tim mu se hoće više sjemena; u tom nek se drži sljedećeg naputka. Uzet će oranicu stanovite veličine na kojoj su žitarice u najljepšem zoru svoga razvitka, proračunat će koliko je na njoj biljka, zatim nek ovaj broj sravn- ni sa težinom odgovara- jućom težini od 1000 zrna, te težinu jednoga etolitra zrna u kilogramih; i na o- vaj način neće biti mučno proračunat kolikoću sjeme- na za jednu stanovitu ve- ličinu oranice. Kad nam je poznat prostor, što ga tre- ba jedno zrno, tad nam ne- ostaje drugo, do proraču- nat broj biljke i zrna za jedan ektar. Upoznavši i- stodobno koja je težina od 1000 zrna dotičnog sjeme- na, tad jednostavnim ra- čunom doznat ćemo koliko nam treba zrna za sjeme. N. pr. odredimo za svako zrno pšenice prostor od 400 centi metara, tako da će na svaki četvorni metar padati 400 zrna; a na ek- tar 4,000,000 zrna. — Ako kilograma sjemena, koje smo mi odredili, posijati bude 50,000 zrna tad će

broj ukupni zrnja, koje smo mi odredili za sjetvu težiti 80 kilograma. — Ali više krat gospodar je usilovan goripomenuti način računanja napusti- ti, te kolikoću svoga sjemena podvostručiti, a kadkad i potrostručiti; sa sljedećih razloga: I, jer svako zrno neklica; II. što mnoga biljka do zre- losti pogine; III. dobar dio jih pojedu kukci, ptice i miševi. Mnogo za- visi, o vrsti, plodnosti tla, kao i dobi i načinu sjetve. Oranica dobra i gnojna treba mnogo manje sjemena od slabe i mršave; to isto biva kad se istodobno i na vrijeme sije. Napokon pri sjetvi mora se paziti na pro- mjene vremena; nu, pošto tu gospodar nemože previdjeti, red mu je da obilatije sije, nego što bi imao. Jedino kušanje poučiti će gospodar u svemu što mu ovdje rekosmo; postat će racionalan i prokušat samo onda, kad bude on ponovno kušao, na svom polju, što mu mi ovdje nahrenismo.

Prof. B.

Snaga naše rujevine.

Jer se iz Dalmacije izvadja godišnje do preko 150 hiljada fiorina rujevine, sakupili smo lietos po malo rujevine iz svakog predjela, pa smo mi iztražili, i za veću sigurnost, dali iztražiti prof. d.r. Roeslernu. Jer nam brojevi podpuno odgovaraju, prenašamo ovdje u križaljci postotak vode i treslovine, koje je imala rujevina iz raznih krajeva u zračno-suhu stanju

Broj	Vrst i oblik u kojem je prokušana	Odklen je	Znanstveno ime	Koliko sadržaje p. %	
				Vode	Treslovine
1a	Trušlja ili smrča (cielo lišće)	Šibenik	<i>Pistacia lentiscus</i>	9.34	10.16
1b	" "	"	"	9.31	8.15
2	Smrdelj "	"	<i>Terebintus</i>	8.32	5.71
3	Ruj "	"	<i>Rhus cotinus</i>	10.37	19.75
4	Smrdelj "	Starigrad (Hvar)	<i>Pistacia terebintus</i>	8.45	5.35
5	Trušlja ili smrča "	"	<i>lentiscus</i>	8.40	6.43
6	Ruj (sameljen)	Sinj	<i>Rhus cotinus</i>	8.70	14.28
7	Rujevina (sameljena)	iz Like	?	7.60	izpod 5 p. %
8	Jasen crni od god. 1882. Pregnjilo žuto lišće	Obrovac	<i>Fraxinus ornus</i>	8.20	" " "
9	Jasen bijeli od god. 1883 (cielo lišće)	"	"	9.00	" " "
10	Ruj "	"	<i>Rhus cotinus</i>	8.20	" " "
11	Smrdeljka "	"	<i>Pistac. terebintus</i>	8.30	" " "
12	Klenovina "	"	<i>Acer campestre</i>	8.50	" " "

Razlika treslovine u pojedinih vrstih vrlo je različita; skoro nevje- rojatno različita. Kako se vidi Ruj iz Šibenika ima najviše treslovine, bi- va 19.75 po sto, dočim najmanje onaj iz Obrovca biva izpod 5 po sto; premda trgovci vole Obrovački nego Šibenički ruj. Usljed toga što se je kod Trušlje Šibeničke našla razlika od 2%, između jedne vrsti i druge, a što drugoć jednoć pronadje smo da Starigradska trušlja ima 18% treslo- vine, porodila nam se sumnja, da na množinu treslovine upliva zeman kad je ubrana; te da mora da imadu dva važna momenta, naime onaj

moment, kad je u biljki maximum treslovine, i onaj kad je minimum. — Da se pronadje to, i da se bude mogo nekom sigurnosću utvrditi po- stotak treslovine u našoj rujevini, pravimo sada kušnju, naime svaku 14 danâ beremo nešto malo lišća od ruja, trušlje (mrtve) i smrdelja, sušimo, pa iztraživamo. Kad ova kušnja svrši, onda ćemo u nizu članakâ opisati sve bilje za treslovine, kako se goje, kad je pravi zeman branju, i kako se ima sušiti i priredjivati za trgovinu.

B.

Priprava ključica pred sadnjom.

Da se ključice, nekom sigurnosću prime, e da sav trud neizjalovi valja ih njegovati da čim više žilica protjeraju. Žilice tjeraju iz bielja, a kora jim pravi velika odpora. Često put, ako se umjetno kora neodstrani, ili barem neomekša, žilice nemogu da probiju, pa se zadave a ključica se neprimi.

Neki izrezkaju na donjem članku koru na dva ili tri mjesta i to uz- duž, a drugi privežu ključice u snopove, pa jim drže 15 ili 20 dana de- blji kraj za pedalj u vodi. Ako se ovoj vodi dolije malo osoke, onda kora bolje omekša.

U novije vrijeme preporuča se jedan novi način, kojim se u čas i podpuno omekša kora ključica. Ovaj način uspjeo je dosad izvrstno, a biva, da se vlagom i toplinom podupre razvitak žilica. U tu svrhu izkopa se četvorasta jama duboka kakovih 60 centimetara; pa se zaspe do polo- vice sa priesnim djubrom, bilo konjskim ili ovčijim. Nad djubretom na- slaže za 6 da 10 centimetara zemlje, a onda neđaj po toj zemlji snop ključica do snopa, ali okomito, da je deblji kraj u zemlji, pa onda zaspi. Polovica snopa ključica virit će iz zemlje, kao da je tu zaradjen. Toplina, koja se razvije u djubru, uz vlagu čini da izvali množinu žilica.

Na sjeveru rabe drugi način. — Izkopaju četvorastu jamu 1 metar duboku, u pojati ili staji. U tu jamu naslažu okomito snopove, tako, da deblji dio ključica nebo gleda, a tanji da je na zemlji. — Nad ključicom zaspu naslagu zemlje od 10 centimetara, a na ovu naslagu djubra konj- skog ili ovčijeg za 30 centimetara, pa nad djubrom opet naslagu zemlje, ako je u pojati, onda ugriju, da je toplina od 22 stupnja po Celsiusu; u staji netreba grijati, jer tamo marva uzdrži toplinu. I ovim načinom do- biju ključice puno žilica, a u malo danâ.

F.

SVAŠTICE.

Kako sadra (gesso) bude tvrda kao mramor. Ako se pomješa sa sa- drom 3 do 4 diela (po sto) suhe žile od sljezovače (althea) i samelje u prah, pa sve dobro umiesi, onda sadra postane tvrda kao mramor i mo- že piliti. Pomješa li se 8 p. % brašna od žila sljezovače, onda postane još tvrdja i može se uporabljati u svaku svrhu, dapače može se gladiti.

Kako da upraviš nesenje i rojenje u ulištu. Trli su se dugo pčelari glavu, kako da ovome doskoče, pa su prisilnima sretstvi zadržavali rojenje a u- mjetno utamničavali maticu, da nenese. — Gosp. Siegwart tvrdi, da toga svega netreba, i da se isti učinak, dađe polučiti na sljedeći način: 1. Ako se približi satove na 7 mi- limitera, onda matica nenese u njih jaja. 2. U ovako približenim satovima ne spremaju pčele pelud, već samo čisti med. 3. Zaprieči se rojenje, što se nezaprieči mrežastim oš- tom. 4. Dobije se više meda. 5. Stvar dađe se izvesti vrlo lako i bez troška. Satje ovako približeno, gradjeno je posvema pravilno, a pčele pune ga redovitom medom. 7. Ul roji se obilnije i jače.

Ne hrani hrdjavom krmom. Kod nas daje se blagu svaka stvar, bila ona zdrava ili ne. Tako vidjeli smo poskapati svinjadi, kojoj se je na silu tjeralo u grlo gnjila i bolestna krumpira. D.r. Fleisshman tvrdi, da i hrdja, koja napada često žitarice i trave hudi bla- gu. U mlijeku jedne krave, kojoj su davali takove krme, našlo se je trusja od hrdje, a mlijeko se je u čas izljutilo. Da takova hr- djava hrana nenahudi zdravlju valja ju pro- kuhati ili popariti.

Kako da užuvas blago od obada (štrka- Slika 35. Ebuliometar od Sallerona. lja). Ona mjesta gdje obad obično nalita, va- lja, kako A. B. u. H. Z. tvrdi danomice mazati sa smjesom, koja sastoji od 8 djelova makova ulja i 1 djela karbolne kiseline. Gdje je namazano nestaje obad.

Da ti se šumsko grmlje i drveće u vrtu primi. Ako se grm ili stablo presadi iz šume u vrt, ono obično usahne. Tomu je uzrok, kako Oe. L. W. tvrdi, što tamo grmlje žive u sklopu i zasjeni, a stabla u sklopu, pa presadjena na čisto posuše se od vrućine. Stoga preporuča se da se ta- kovom grmlju i drveću zamota deblo u mahovinu, pa da se tu mahovinu svako često vlaži.

Kako da raztjeraš iz sobe hrdjavu duhu. Svaki smrad iz sobe, zahoda, izbe itd, raztjerati ćeš u čas, ako popržiš malo kave, pa ju doneseš još to- plu u prostoriju, koju hoćeš, da razkuziš. Ovim načinom raztjera se i najžešći smrad, a bez da se pokvari kava, jer tu kavu možeš mlieti i variti. *Probatum est.*

NAŠE RIBARSTVO.

(Nastavak vidi Br. 20 „G. P.“)

Što se pak tiče ribarskih brodova, mreža i ostalih alata, zvanična statistika pruža nam prilično točnih podataka, s toga biti će veoma važni zaključci, koje ćemo po ovim brojevima izvadjati. Evo koliko je domaćih ribarskih lađa lovilo u petogodišnici 1877-1881 u pojedina pomorska o- kružja:

Godine	1877	1878	1879	1880	1881	Skupa	Popriečno
Zadar	351	343	310	279	294	1577	315
Split	719	712	669	743	770	3613	723
Dubrovnik . .	309	314	309	286	306	1524	305
Meljine . . .	23	22	37	39	36	157	32
Skupa	1402	1391	1325	1347	1406	6971	1375

Kako je iz ovih brojeva lako viditi, rek bi da nema u cijeloj petogodišnjici nikakvog napredka u ribarstvu, jer broj brodica nije od god. 1877 do konca 1881 nego za samo *dvie* poskočio. Dočim u pojedinim okružjima opažamo sljedeće: u zadarskom, *manjak* za 36 brodica; u splitskom *višak* za četiri; u dubrovačkom *manjak* za četiri; a u meljinskom *višak* za devet brodica.

Glede pak vrijednosti ovih brodica ili bolje glavnica uloženi za iste odgovaraju nam najjashije sljedeći brojevi:

Godine	1877	1878	1879	1880	1881	Skupa	Popriečno
vriednost	fior.	fior.	fior.	fior.	fior.	fior.	fior.
Zadar	69467	68503	70530	67576	68260	344336	68867
Split	161322	15614	153131	165493	186404	822436	164493
Dubrovnik . .	69262	68440	66406	62250	66711	333169	66634
Meljine . . .	5450	4050	6640	4940	4830	23910	4782
Skupa	305501	296207	294706	300259	524205	1223878	304773

Sad vidimo koliko je čozotskih brodova lovilo u pojedina pomorska okružja i što su vrijedili ti brodovi:

Godine	Zadar	Vriednost u fior.	Split	Vriednost u fior.	Ukupno	Ukupna vriednost u fior.
1877	12	7200	27	25800	39	33000
1878	14	10200	28	32835	42	43035
1879	14	10200	30	29572	44	39572
1880	35	17500	45	52125	80	69625
1881	13	8700	30	29875	43	38575
Ukupno	80	53800	160	170007	245	223807
Poprieč.	18	10760	52	34001	50	44761

Iz ovih skrižaljka izračunali smo da jedan naš ribarski brod zapada popriečno 229 fior. dočim *čozotski* stoji fior. 895. Glede mreža i drugog ribarskog alata, evo su koliko komada se je lovilo u pojedina okružja, i što su vrijedila u forintih:

Godine	1877	1878	1879	1880	1881	Ukupno	Poprieč.
Zadar	1586	2466	1204	1273	1661	8190	1639
Split	2809	3089	2978	3318	3045	15239	3048
Dubrovnik . .	1561	1470	1721	1959	2472	9183	1837
Meljine . . .	253	98	118	121	117	687	136
Ukupno . . .	6209	7123	6021	6671	7295	33299	6660

ove mreže i drugi ribarski alati predstavljaju nam sljedeću vriednost:

Zadar	150506	181695	159764	174986	188309	855260	171052
Split	211942	208118	191900	197816	217588	1027364	205473
Dubrovnik . .	106027	103525	103075	102943	102441	518011	103602
Meljine . . .	6980	9418	12262	12292	11508	52860	10572
Ukupno . . .	475455	502756	467001	488037	419846	2453495	490699

Dočim evo su koliko su mreža *čozoti* lovili:

Zadar	28	44	38	46	33	189	37
Split	25	11	12	18	16	82	16
Ukupno . . .	53	55	50	64	49	271	53

ove su mreže vriedile u fior.:

Zadar	3200	4800	4006	6507	3707	22220	4444
Split	2440	1200	1200	1700	1600	13140	2628
Ukupno . . .	5640	6000	5206	8207	5307	35360	7062

(Sliedi).

Tumačenje Slikâ „Gosp. Poučnika“.

Ebulioskop od Malliganda vidi se na slici 84 strana 2. Opis i uporaba ovog ebulioskopa tiskana je u broju 19 „G. Poučnika“, u članku „O izraživanju vina.“

Ebulliometar slika 85 strana 2. Ovaj ebulliometar sastavio je Salle-ron, a evo kako je sastavljen. U C D ulije se vino, koje će se potražiti. T jeste toplomjer za toplinu do 101 stupanj. F E je kondensator, u njemu ima jedna ciev, koja ide do u C D. Alkoholična svieća označena je sa L, a grije u b, kroz koji prolazi zapipak R. Ebulliometer nam označuje na svojoj liestvi u postotke, toplinu vina, kojeg mi kušamo, a iz toga je zaključiti, koliko ima u sebi alkohola. Liestva na termometru, razdijeljena je u postotke i označuje nam toplinu od 85° do 101°. A postrance t. j. sjedne i druge strane te ljestve, imaju dvie druge liestve, ozgor prama doli, koje su razdijeljene u 25 stupnjeva. Ona na desno označuje nam stupanj alkohola u običnom vinu pri dotičnoj toplini, a ona lijevo stupanj alkohola u tekućini pomješanoj od čiste vode i alkohola. — Evo kako se izražuje vino. Najpre naliže se u ebulliometar vode, i natjera se

na vrijeće. Nu na vrijeće upliva pritisak zraka. Recimo, da je voda-uzavriela pri 100° što odgovara na ništicu, za liestvu vino i voda-alkohol. To biva obično. Ona razlika pokazuje se skoro uvijek, stoga se računa, stoga je ništica i postavljena prama 100°. Sad da ulijemo vino, i da ga natjeramo na vrijeće, recimo ono će uzavrieti pri toplini od 90-7° na termometru. Gledamoli na liestvi na desno stojećoj, naći ćemo da prama 90-7° gdje se je ustavilo živa, kad je vino počelo vrijeti stoji broj 13.4. Ovaj broj, kaže nam koliko alkohola u postotke ima u vinu, biva 13.4 po sto. Malligandov ebullioskop je bolji, ali ovaj ebulliometar priručniji je, a označuje prilično točno i brzo žestinu vina. U Francuzkoj rabi se puno, jer je jeftiniji od Malligandova.

Gloxinia hybrida slika 86 strana 3. Ovo liepo cvieće, dolazi od Amerike. Obljubljeno je, jer liepo cvate, i jer se daje razplodjivati sjemenjem, gomoljim, i povaljenicam. Sije se obično siećnja u kljalistu, onda se presadi u lonce u prhoj a gnjojnoj zemlji, kojoj se pridoda malo reženih pilotina. — Onda se još jednom presade. Cvate obilno, kako to naša slika predslavlja. Pred cvatnjom može se iz lišća napraviti povaljenica i tim razploditi gloxinin, nu to se vrlo malo običaje. Kad ocvate, onda izumre lišće, a u zemlji ostane gomolj. Izvadi se iz zemlje, prosuši i čuva u pjesku do siećnja, onda se zasade, pa prokljaju u veljači. Ljubi vlagu i toplinu, a nepodnosi sunce, stoga osobito za cvatnje, pa i mlade biljke nevalja izlagati sunčanoj žegi. Ima jih svake vrsti. Gg. Wolfrier i Weisz iz Beča prodavaju po izboru po 40 novčića gomolj.

Skrinjica za čišćenje noževâ, vilica itd, kuhinskog orudja, predstavlja naša slika 87 na strani 4. Daska ozgor služi za čišćenje i to ili sa pjeskom, ili željeznim pilotinam, ili sa tripulom (jedan prah poput iztucene opeke); skrinjica ozdol služi za spremanje orudja i onih tvari pomoću kojih se čisti. Imadu tri vrsti ovakovi skrinjica i sve su jako jeftine. Najjeftinije su 4 banovice, onda 6 banovica, a najskuplje fior. 1 novč. 20. Ona daska ozgor zastrta je sa jednom tvari, koja se zove englezki kamptulikon, i u kojoj leži moć čišćenja. Preporuča se osobito našim gazdaricam, kojima je stalo do čistoće vilica, noževâ, zlica itd.

Gospodarske Viesti.

Pišu nam iz Milne dne 15 t. m. — Ovih zadnjih dvadeset dana prodalo se je na Braču puno vina, a u Milni osobito. Ciena je u Milni 12 do 13 f. hektolitar. U Bobovišću 10 1/2 do 11 1/2 f.; u Stivanu 11 do 12 f., Mircam 10 f., Dračevici 9 do 10, u Bolu 13 do 13 1/2 f. — Traži se samo crno vino, a ovdekar ima ga još malo. Ulja bit će vrlo malo.

Na Šolti prodale su se 2/3 ovogodišnjeg vina, uz cieniu od 13 do 13 1/2 f. hektolitar.

Pišu nam iz Paga, da je onamo ciena vinu 5.50 do 6 florina barilo, a rakija 16 do 18 fior. i izvaža nešto malo za Rieku. Dočim drugdje nema trgovine.

Po statističkim izvješćim Republike Francuske razabire se da u Francuskoj ima 1,925,175 vinogradara ili vlasnika vinograda, a da su ti u isto doba vinari. Prije filoksere imala je Francuzska 2,415,988 hektara vinograda, a god. 1882 samo 1,995,290 hektara; uništila je dakle filoksera 763,799 hektara. Danas ima u Francuskoj već 17,121 hektar vinograda zasadenih amerikanskom lozom.

Izvoz rogate marve za Maltu, Francuzku i Italiju preotima sve više mah, računa se da se je od 15 listopada do danas izvezlo do 12,000 glava marve što debela što tanka zuba. — Napredni narodi osnivaju svoje gospodarstvo na stočarstvu, a mi na razprodavanje marve; daleko ćemo!

Jer je prestala govedja kuga u Ornoj gori, naša vlada dozvoljava izvoz i prevoz marve.

Razpisan je natječaj za obćinskog šumarnika u Sinju su 700 fior. godiš. plaće; i za šumarnika obćina Pag-Rab su 740 fior. godišnje plaće.

Do konca rujna t. g. 1883 izvezlo se je iz Italije 1,834,121 hektolitar vina; dakle za 1,086,777 hektolitara više nego što se je lani (t. j. god. 1882) izvezlo za prvih 9 mjeseci. A mi pitamo gdje su trgovci!

Školske štedionice u Italiji i Francuskoj napreduju nevjerovatno. — Tako se je u Italiji koncem 1882 godine prištedilo 251,459 talira, od samih 54,821 učenika; a u Francuskoj ima 20,000 školskih štedionica, kojim učestvuje 400,000 učenika sa 11 milijunâ franaka. Nevjerovatno! —

Kako Ljubljanske novine javljaju, grad Kamnik uvest će električnu razsvjetu. Čuje se da i grad Šibenik namjerava uvesti električnu razsvjetu.

Česko gospodarsko vieće razpravljalo je, kako bi se imalo udesiti gospodarsko obučavanje, da bolje odgovori potrebam zemlje, i da se što veći napredak poluči. Ono je zaključilo, da se spoje visoke gospodarske škole sa Politehnikom, da se na srednjih gospodarskih školah i Ratarnicah bude predavalo samo zimi, i to u suglasju sa podučavanjem putujućih učitelja, i napokom, da se ustroji gospodarski, pripravnih učionâ za 14 do 18 godišnje učenike.

Pišu nam iz donjih Kaštela dne 14 t. m. Trgovina vinom biva življa. Ciena je vinu do 13 fior. hektolitar.



Slika 86. Gloxinia hybrida.

Primili smo zahvalnošću „Koledar Matice Dalmatinske za g. 1884“ i „Kalendar srpskih poljoprivrednika“ izdalo poljoprivredno društvo u Beogradu. I jedan i drugi „Koledar“ ima raznovrstnog veoma poučnog i zabavnog gradiva, a ciena je po jedinome 50 novčića.

Italija izvaža sve više vina u inozemstvo. Evo primjera. Za prvih šesti mjeseci t. g. izvezlo se je 1,461,422 hektolitara, dočim za prvih šest mjeseci od lanjske godine izvezlo se bilo samo 584,089 hektolitara. Bilo bi da se i naša vlada zauzme e da se poveća izvoz naših vina.

Evo nam i drugog primjera kako se druge zemlje svojim proizvodi koriste. Iz Štajerske izvezlo se je 450,906 metričkih centih raznovrstnog, voća, u vrijednosti od 2,700,000 fiorina. A kad bi se kod nas gojilo voće, koliko bogataša i kako bi se to skuplje prodavalo, jer bi bilo tečnije i ranije bi dozrijevalo?

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

78. Jeli moguće doznati što obširnijega o stroju i načinu, kako se vadi ulje iz kukuruza, odnosno onoj svaštici u „G. P.“ 16 rujna t. g.? To bi bilo od velike koristi za naše kotare.
P. S. u P. (Kotari).

Žalibože uz sve naše izpitivanje nismo mogli doznati ništa pobližega. Naš dopisnik prof. mekanike gosp. Thallmayer nepozna sustav onog stroja. Obratio se je jednom svom drugu u Holandiji, gdje se po Francuskim novinam, ovaj stroj rabi, i kad dobije odgovor priobit ćemo vam ga.

82. Podgrajske su šume (selo u dol. Poljicah) na glasu zbog svojih krasnih i bujnih hrastova, koji godimice urode preobilnim plodom (žiro) Nu u najljepšem zemanu, naime polovicom kolovoza, navali na nje sila poljskih miševa, koji do kraja unište plod, tako da neostane ni cigli žir. Molim vas čim da se ovo prepričati i kako da se miši utamane?

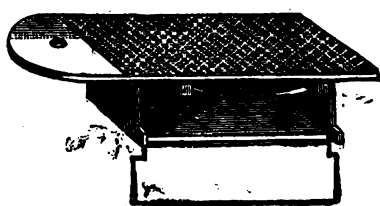
M. M. u D. (Poljica).

Sav taj bič od jednog maha uništiti znanost može, ali je vrlo pogibeljno. U tu svrhu valjalo bi zamesti puno kukuruznih pogačica sa strichinom, pa jih razbacati po šumi. Miševi su lakomi na kukuruz, pa dosta da okuse strichnine, ona je tako jak otrov, da odmah na mjestu poskapaju. Nu velika je pogibelj, da se i druge životinje i ljudi otruju, jer i ako ljudi nebi okusili pogačice, mogli bi jesti životinje, koja je strichinom otrovana pa se otrovati. Strichina prodaje se u liekarni, uz propis liečnikov, a za taj specialan slučaj potrebita je i privola političke vlasti. Isti, no sporije i manje sigurni učinak polučiti se, ako se zamjese pogačice sičanom (arsenikom) ili fosforom, i manje je pogibelji da se ljudi otruju. I pločam napetim, uz pečke od tikve, na koje su miševi vrlo lakomi, može jih se vrlo puno utamaniti. Na imanju biskupije djakovačke bilo se je pred desetak godina također puno miševa razplodilo; oni su plaćali novčić za svakog miša, kojeg bi djeca ubila na njihovim njivam. — Birajte, najsigurnijeg uspjeha je strichnina.

83. Molim, kako se rabi hladetina Lainè, i u kojoj mjeri?

S. B. u S. (Brač).

Hladetina (gelatina) Lainè jeste od najboljih sredstva za bistrenje vina. U trgovini prava Lainè hladetina dolazi u četvorastih komadih. Boje je mrko zelenkasta, a prozirna je malko. Na svakome komadu utiskana je rieč Lainè. Za bijela trpkva vina uzima se 15 grama po hektolitru, a za finija bijela vina samo 8 do 10 grama po hektolitru. Za crna vina, koja stiskaju, i koja su trpkva uzimlje se samo 6 do 8 grama po hektolitru, dočim fina, crna vina samo 4 ili 5 grama po hektolitru. I surazmjerno finoći i trpkoci vina raste i pada množina hladetine, izmedju 4 i 15 grama po hektolitru. Ipak za premutna, iztučena, tezljiva i trpkva vina uzima se 1/2 kilograma



Slika 87. Skrinjica za čišćenje orudja.

ma hladetine za 10 do 16 hektolitara, biva ako je bijelo vino za 10, a ako je crno za 16 hektolitara. Uporaba je sasvim jednostavna. Da se raztopi 15 grama hladetine Lainè uzima se samo 1/4 litra vode, a za 1 kilogram 20 litara vode. U zemljanoj ocaklenoj posudi, ili limenoj pokalaj-sanoj, ugrije se dotična voda. U toploj vodi metne se razdrobljena hladetina, pa se neprestano grije i mieša, dok se sva hladetina raztopi. Kad je raztopljena, odstrani se od vatre, da se ohladi; pa se još mlađa lieva u bačvu, u kojoj je mutno vino. Pozatim mučka se vino kakova 1/2 sata sa mučkalom, pa začepi bačva i pričekaj, da se izbistri. U 4 do 8 ili 10 dana hladetina je djelovala, i vino se je izbistilo, no za to vrijeme mora da vino sasvim mirno stoji, jer inače nemože hladetina da djeluje t. j. da slegne na dno one tvari, koje mute vino.

84. Imali koja dobra knjiga, koja se bavi uzgojem, i pripravljanjem duhana? Jednako mi je da je ćirilicom ili latinicom. Odkud bi ju dobio i uz koju cieniu?

S. K. u L. (Ercegovina).

Nije nam poznata nijedna naša knjiga, koja da se bavi uzgajanjem i pripravljanjem duhana, dočim jih na francuskom, na taljanskom, i na njemačkom jeziku ima puno. Jedina knjiga, koja se bavi nešto malo uzgojanjem duhana, jeste knjiga naslovom: „Uzgoj gospodarskog bilja“ od F. Heimerla. Ciena joj je 50 novčića, a kupuje se u Sveučilišnoj knjižari Franje Zupana u Zagrebu. Ako se obistini, da će u nekim kotarim Dalmacije biti slobodno gojiti duhan, tad će se napisati osobita knjižica, o gojenju i pripravljanju duhana.

B. Nova pitanja.

85. U broju 20 „G. P.“ u članku „Prigodne opomene“, čitah o hydrauličkom čepu. Molim gdje i uz koju cinu mogu nabaviti onakvih čepova?
N. P. u V. (Vis).

86. Molim, za koju cinu i gdje mogu nabaviti jedan mali tisk za ulje, pa bio i drven?

A. F. u P. (Pag).

87. Od 4 godine napada mi neka gamad masline, i tamani mi jih strahno. Masline su postarike, pa se u dva mjeseca posuše. Imal lieka?

A. F. u P. (Pag).

88. Goveda mi kašlju, i kroza nje lieva kao voda; čim i kako bi jih mogao lječiti?

D. B. u N. (Neretva).

89. U pšenici ima crnike smetljike; čim i kako da ju izkorienim, da napravim dobro sjeme?

D. B. u N. (Neretva).

90. Potukli su se konji, pak mi je udaren konj iznutra na gušćer povrha koljena, tako da nemože da stoji na nogu, ima tomu već osam dana. Kost nije prebivena. Savjetujte mi?

I. R. u S. (Kaštela).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

SA TRGA

Vino Ipak se miče. Sve one bojazni koje su se bile pojavile jesenas izčezle su pred kupcima. Smiemo reći, da se je dosad izvezlo iz Dalmacije dobra trećina sveg ovogodišnjeg vina. A da se neugriju uši kad se trgovac pomoli na vrata! U Spljetu je ciena izmedj 9 1/2 i 11 1/2 fior. barilo. Na Solti 9-10 1/2 i 11 f. — U Kaštelam donjim 8 1/2 f., u gornjim 9 i 9 1/2 f. — Visu 7 i 7-25 f. — Hvaru-Brusju-Grablju 5 1/2 do 6 1/2 f. — Stari-gradu-Dolu-Vrbnju 7 1/2 do 8 3/4 f. — Šifcam 8 do 9 f. — Blata, Velaluka 6 do 7 1/2 f. — Smokvice, Čara 7 do 8-25 f. — Rogoznica (Omiš) 11 do 13 f. — Jesi 6 1/2 do 7 f. — Šibenik 7-25 do 8 f. — Prvič 6 1/2 do 7 f. — Vodice 6 do 6 1/2 f. — Tiesno-Murter 6-10 do 6-75 f.

Ulje Ljetos računa se dobra godina za ulje. Kao što vazda i ljetos ima mjesta, gdje nema masline, dočim je na mnogim mjestim ljetina srednja, a obćini Tiesno obilna. Ciena je barilu 21 1/2 do 23 1/2 f. — Žitijam je ista ciena, dočim Rujevina poškočila za 5 p.%. — Traži se katrama. — Loj je po 35 do 40 f. M. C.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca godine 1883.

Č. g. Gučić M. - Ston — Novaković J. - Omiš — Duboković V. ž. Pitve — Berković D. - Bol — Lobmayer A. - Erdevik — Oštrić p. I. - Novigrad — Hrdalo N. - Ston — Liepopili p. A. - Pridvorje — Milić A. - Slano — Gjuranović M. - Ercegnovi — Uršić K. - Zadar — Samostan Franovaca — Sinj — Jerković d.r I. - Imotska — Lukšić V. - Split — Šupuk A. - Šibenik — Grubišić O. I. - Mosanćani — Valentić J. - Dubrovnik — Slade d.r J. - Kotor — Vučković K. - Split — Orđulj J. - Borovci — Tocilj J. - Pučišće — Bielić P. - Orebić — Štambuk N. M. - Selca — Obradović J. - Spic — Matas O. N. Zlopolje — Vuković L. - Imotska — Burić M. - Korčula — Trogir — Vojnović F. - Duće — Babarović d.r N. F. — Milna — Naša Sloga — Metković — Batistić N. - Korčula — Ivanković M. - Ervenik — Vrdoljak M. - Imotski — Šumberac Šote M. - Šumbreg — Ružević V. - Lušinj — Glušćević A. - Metković — Spika O. A. - Lečevica — Dolić D. - Knin — Šarić O. K. - Studenci — Ravlić O. F. - Lovreć — Treskavica J. - Petrovačarka — Mihanović P. - Sitno — Miškov O. A. - Bol Pavlinović Kleme - Brele — Ivičević P. - Drvenik — Pavlinović M. ml. - Makarska — Mičeli Tomić A. - Humac — Botić A. - Korčula — Vujičić P. - Livno — Rajčević V. - Cavtat — Topić M. - Dubrovnik — Vuletić V. - Cetinje — Gjurgjević J. M. - Janjina — Antičević B. - Lastovo — Pavlinović J. - Rasčane — Vučemilović F. - Imotska — Grgurević G. - Stari — Valčić J. - Preko.

— Sl. Kotarska Učiteljska Knjižnica - Kastva — Mirno do konca 1884.
— Gosp. Mrkušić P. - Makarska — U redu je.
— Gosp. Kučić J. - Split. — Odposlali smo vam odmah sve brojeve.
— M. P. O. J. Grubišić - Moranćani — Mi nismo krivi, da pošte nisu uredjene. Ako vam fali koji broj javite nam da vam pošaljemo. Unaprijed šaljte nam novce naputnicom, a ne u privoju, jer nam je onda platiti 30 novčića. Živili.
— Gosp. -č- Split — Sad nema više svrhe, jer je sve svršeno. Spominjete se što vam je rekao jesenas naš upravitelj? Pa da Gundulić u svojem „Osmanu“ nema pravo?
— Gosp. Vuletić V. - Cetinje — Sve je uredjeno. Oprostite i zdravstvujte.
Gosp. T. - Neretva Yucca uspijeva na otvorenu i po sobah. Najliepša je u 2 do 4 godine dok je u loncu, kad je zasadjena u zemlji izraste velika i grana se. Žive puno godina, cvate bielim veoma mirisavim cviećem. Ficus elastica goji se također u loncih, nepoduša velike studeni s toga mora se zimi držati u sobi. Uzraste 2 do 4 metra visok, ako se pomnjom nieguje negrana se, niti mu lišće odpada. Ter se svake druge godine promieni zemlja u loncu, može da živi 10 do 20 godina. Kod nas necvate.
Gosp. G. G. - Kaštela — Jestel vi uprav osvjedočeni, da odgovor na pitanje 81 nije temeljit? Eh dobro, kažite i uavedite što znate temeljista, jer reći: nije temeljit, to za znanstveni sviet ne znači ništa. — Onako misle i vjeruju i sude fiziologi du Bary, Böhm, Lsurdson, Lehman itd. čija imena vi niste možda nigda niti čuli.

Prošastog mjeseca pozvali smo uljudno na izplatu sve one, koji nisu smirili tekuću godinu, ili drugčije zaostaše s računim i namamo se točnoj izplati.

UPRAVA.

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA.“

GOSPODARSKI POUČNIK



Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrtbe plaćaju se 8 novč. po redu
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Članci računaju se 5 novč. po cen-
imetru četvornom.

Upravitelj i Izdavalac: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravlja
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 1. Prosinca 1883.

Cijena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 1. Prosinca 1883.

ALKOHOLIZAM.

III.

Nastalo bi sada pitanje, kako, da se tomu zlu predusrijeti, kako da se alkoholizmu stane na glavu. Da se zakonom stane na kraj, ne ide. U Engleškoj imade zakon, kojim je zabranjeno za nedjelja i svetačnih dana prodavati alkoholična pića, ali tim poduprlo se je kriomčarenje, i što se mnogi obskrbe u subotu za nedjelju.

Ostaju samo dva puta:

1. da se alkoholična pića, zamjene drugim pićem, zdravlju manje štetnim.

2. Da se društveno razširi absolutna abstinencija svakog alkoholičnog pića.

Imade mnogo i mnogo pića, koja bi mogla zamjeniti alkoholična, no navedimo najobičnija, kao: kavu, čaj, čokoladu, mate, mlijeke, corbu itd.

Sva ova pića, surazmjerno su jeftinija od alkoholičnih, a puno hranivija.

Litar dobra mlijeke stoji 10 do 20 novčića, a litar alkoholična pića 1 do 3 flor., a hranivost mlijeke prama alkoholu jeste kao 0:10. I ovaj omjer vrijedi za sva druga pića, koja mogu zamjeniti alkohol, tim dakle izim prištednje velike, kriepilo bi se tielo, koje se alkoholom kvari.

Dokazano je, da skoro polovica bolesti proizlaze od alkohola; u zavodim za umnobočne, da je najveći uzrok alkoholizam; a trećina zlodjela, da neredno sva polovica počinu se u piću. Nego stvar je najteža zamjeniti jedno piće s drugim, a to jer s jedne strane nedraže sva pića, kao alkoholična, a s druge, jer njihov efekt, nije brz i osjetljiv, kao što je onaj alkohola.

U Engleškoj pokušala je antialkolična stranka, da novinama i knjigama stane na put alkoholizmu. U tu svrhu tiskao se je „Temperance Recorder“ svakog mjeseca u 250,000 iztisaka, a „Temperance almanac“ u 750,000 iztisaka. „Temperance Association“ iz New-Yorka razdala je u godini dana do 4 1/2 milijuna iztisaka raznovrstnih knjiga, koje su ocrnjivale alkoholizam. A kad bi svršili navadjati brojeva o listovima i knjigama, koje su se tiskale proti alkoholu? Priznati je, da da su svi ovi spisi urodili dobrim plodom, ali to je bio samo melem na ranu, koja razejedava srce naroda.

No puno bolje shvatio je stvar, i puno više koristi doprinio je čovječanstvu kapucin Pather Mathew. On je stao propovjedati proti alkoholizmu, kako što se prepovjeda proti Antikrstu, i zasnovao u isto doba društvo imenom „Temperance League.“ Svaki član društva nesam što nije smio piti nikakovo alkoholično piće, ali je morao i riečju i djelom nastojati, da šta više alkoholistu privuče u društvo, i spasi od očite propasti.

P. Mathew obratio je trieznosti na milijune naroda stranom u Engleškoj, a stranom u Americi. A jer je udruživanje sbog umjerenosti u piću, jedino sredstvo, kojim mi možemo predusrijeti tu rak ranu, mi preporučamo župnicim i učiteljim, kao i svim vidjenijim osobam, da nastoje uživotvoriti takovih društva umjerenosti, i da jim pribave što više članova iz puka, a to osobito onakovih osoba, koje naginju alkoholizmu.

B.

Ulomci iz vinogradarstva.

Kakav položaj ljubi loza?

Vinovoj lozi najbolje godi poldnevni položaj osobito u studenih krajevih, dočim u vrućim neškod joj ni sami sjeverni. U skroz sjevernih

PODLISTAK.

o DJELOVANJU RAZLIČITIH GNOJEVA NA VINSKU LOZU.

(Sliedi vidi broj 22).

Nuz to bi zaključeno nastaviti kušnje, prisposobljavajuć i mješajuć:

a) Govedjim djubretom, onakovog oblika polurastrošena, kakono je obični djubar, a to obzirom na dušik, i na njegove ustrojne tvari.

b) Koštenim brašnom obzirom na fosforu kiselinu.

c) Alumatom ili pepelkovim djubretom, kojeg uz vrlo jeftinu cieniu, prodaje gosp. Depérais iz Napulja.

Ovaj djubar sadržaje u sebi puno posve lahko toplive pepelike.

Izbralo se je osobito namjerom ovakav djubar, jer se baš netope najlaglje, a s druge strane ima ih puno, i mogu se nabaviti uz cieniu posve jeftinu.

Djubarilo se je škrto, da se uzmogne točno opredieliti svaki i najslabiji učinak.

Svaki lapat zemlje zadubren je, imao se je djubriti na osobiti način, a bilo je na njemu 186 loza, u 6 redova, dakle 31 loza u svakom redu. Nedjubreni djelovi stoje osamljeni, u svakom je 5 popriečnih redova, u svakom redu 109 loza, dakle ukupno 545 panjeva. Osim toga 4 uzdužna diela, po 6 redova svaki, sa 8 glava u redu, dakle ukupno 192 panja. — Sveukupno ima po tom 739 panjeva.

Kušalo se je na sljedeći način:

Br. 1. Na djubren (za savnjivanje).

2. Za svaku lozu 1 kg. govedjeg djubra, uz 153 grama koštena brašna, i 200 grama aluminita.

3. Za svaku lozu 1 kg. govedjeg djubra, uz 153 grama koštenog brašna.

4. Za svaku lozu 2 kilogr. govedjeg djubra.

5. Za svaku lozu 2 kilogr. govedjeg djubra, uz 200 gr. alumita.

6. Za svaku lozu 306 grama koštena brašna, uz 200 gr. alumita.

Djubar pomješao se je sa nešto malo zemlje, pa se je kraj svake loze izkopala jama, u kojoj se je pomnjivo zasuo djubar, tako da ni mrvica neide izgubljeno, da se na lozi sav učinak bude mogao opaziti.

Podjubarilo se je prolića treće godine, mjesto da se pričekala zima, kako što je to u običaju u gornjoj Italiji, a to, jer se nastajalo svladati Rabosa, koji po naravi radja kasno, i jer se nastojalo okriepiti nasad, koji je do onda vrlo slab bio.

Jeseni treće godine, uz sav djubar, Raboso nerodi, dapače su i matrake bile vrlo slabe; dočim je Riesling, koji je bio zadubren za zasadu kao i Raboso, imao po gdjejkoji grozd, a prutje je bilo čvrsto i zdravo, te su sve loze bile jednako razvijene.

Zimi nadošlo je u trogodišnjoj obhadnji djubrenje za Riesling, koje je sastojalo iz zrelog stajskog djubra uz nešto dropa; te je već četvrte godine obilno rodio. Sa 1819 loza pobralo se je 482 kilograma groždja. U petoj godini uz svu prolietnu slanu, uz sve jesenske i lietne kiše, dao je ovaj isti komad 1520 kilograma groždja.

Raboso ostade slab i četvrte godine, našlo se je samo po gdjejkoji groždić, a morao se je obrazati za 2 oka.

Stranom nikakav rod, a stranom slab, krčljiv razvitak, prisilovaše, da se za Raboso prekinu red, i da se još istog primalića podjubarilo. Mjesto koštena brašna, koji se vrlo teško topi, zadubreno je vapnenim superfosfatom, iz kojeg se, kako se znade fosfora kiselina puno laglje topi. — Da se ovom promjenom neporemeti ravnovjesje u snazi djubra, na temelju kemičkog iztraživanja, ondje gdje se je prije podjubarilo su 153 grama koštena brašna (t. j. u djelovima 2 i 3), zasulo se je 260 grama vapnena superfosfata a u dijelu 6, gdje je god. 1880 podjubareno su 306 grama koštena brašna, zasulo se je godine 1882 grama 520 vapnena superfosfata.

U petoj godini tjeralo je lozje izdašno, i bilo je nade obilnu plodu, nu za nesreću nametne se stotinu nevolja. Najpre slana u travnju, kojom prozebu dva reda u podjubenim djelovima 2, 3 i 4. Usljed toga našla se je velika razlika u plodu ovih redova i od drugih.

Peronospora viticola ogoli odmah početkom rujna trsje i tako ostadoše loze bez lišća. Napokon jesenske kiše onemogućile na toliko zdrienje, da nije bilo nade na kaplju dobra vina, ako se nebi prije mast popravio bio. Usljed ovoga, nije bilo moguće voditi kušnje i na vrst vina koje bi se dobilo usljed ovakova djubrenja

(Sliedi).

strana najprikladniji položaj je jugo-zapadni, nu nek vinogradar dobro pazi, da mu lozje bude zakriljeno od sjevera. Napokon mjesta izložena čestim i obilnim rosam, shodna će bit za lozu samo ona, koja se budu nalazila prama istoku, da tim vloga čim prija izlapi. Gorinavedena obćenita pravila morat će kadkad vinogradar smetnut s oka stranom s prirodnih svojstva zemljišta, stranom sbog raznovrtnosti loze; n. pr. gnjilasto tlo ljubi sunčani pripek, dočim pjeskovito od njega treba čuvati.

Hoćemo li domaćom, dali inozemskom lozom zasaditi naše vinograde?

Svietski glas nekijih vina, kao što i dobra njihova ciena mami mnogoga našeg gospodara da ovakovom lozom svoja plodna polja zaodjene. Namjera je dostojna svake hvale, nu red nam je opipom postupati, da se na koncu nebi pokajali videć, da nam se muka i trud izjalovio. Ostavimo prepređenom francuzu Bordeaux, Malagu itd., a mi dalje slijedimo kititi naša polja domaćom izvistnijom lozom, koja je obikla već našom podneblju i zemljištu; a svojom vrstnoćom mami godimice inostrance, koji nam liep novac zanj ostavljaju. Proberimo izmedju mnogih vrsta našeg lozja najplemenitije, koje istodobno dozrievaju, a vrste nek budu u takom razmjerju, da sokovi jedne vrsti nadoknadjuju sokove drugih vrsta.

Vuče li nas želja za inostranim lozjem, nek vinogradar dobro pazi:

a) Na podneblje; jer prineseli se loza, koja bujno reste u južnih stranah na sjever, istinabog dozriet će, ali će joj vino posve loše biti; dočim prineseli se sa sjevera na jug, dozriet će prije nego što naše domaće loze i tim neprilika gospodaru zbog dvostruke beribe;

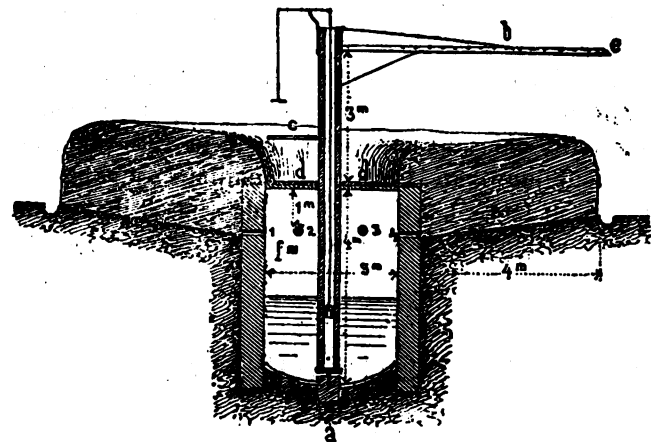
b) Na zemljište; jedne loze ljube krš, druge pjesak, treće glinu itd. Stoga gospodar ima dobro razkokotiti oči, te proučavati prirodna svojstva svoga zemljišta, jer inače mogao bi dobiti vino, koje neposjeduje ma ni cigloga svojstva, kojim se odlikuje u domaćih krajevih;

c) Na položaj zemljišta; neke loze ljube brežuljaste krajeve, dočim druge ravne itd.;

d) Napokon pazit mu je i na način rezbe; jednim lozam godi dug mlaz, drugim kratak. Gospodar, nek bira izmedju inostranih loza takove koje se mogu obrezati, kao što se u nas običava. (Slijedi). F,

Djubrište.

Kaže poslovica i djubar je gospodarevo zlato, a Francuzi, da se po djubrištu pozna gospodara. Po ovoj francuzkoj mi nemamo u Dalmaciji jednog valjanog gospodara, jer nemamo jedno uređjeno djubrište. Naše zlato



Slika 88. Djubrište sa smrekom.

il leži okraj puta, il u kraj avlije; vavjek izloženo kiši da izpira, a suncu da gori, pa najbolje sastojine ili izpere voda ili idu u zrak. Mi smo već jednoć rekli, da djubrište mora biti: a) ozidano, b) nepropustno, c) da mora imat kamenicu za ukupljenje osoke, d) da mora da ima smrek ili sisaljku. Naša slika 88 na strani 2 predočuje nam djubrište okrugla oblika u prerezu. Kako djubrište je okruglo, na okolo jarak za osoku, koja otiče u ozidanu kamenicu. Na kruni kamenice koja je visoka 1 metar otvori su, kroz koje otiče osoka; na sried kamenice zasadjen je smrek. Kamenica ili bunar jeste ozidjen od kamena, pa cementiran, da bude nepropustan. Na sried dna kamenice uzidan je oveći kamen a, pa na sried njega ima okomita luknja, u koju dolazi os smreka. Bunar ima pokrov d', d, koji je od jakih mostnica, a zapasuje točno oko smreka. — Smrek jeste obični drveni ili željezni smrek, jedino što ima os na dnu, i što je 6 metara duga nosa. Nos je od čvrsta lima, ima na gornjem rubu puno luknja u b, kroz koje može da otiče osoka, a ušće e možeš po volji otvoriti il začepiti. Na vrh pokrova po prilici na visini od jednog dobrog metra zasadjen je u smrek kolac c, on služi, da radnik uzmogne krećati smrek oko svaje osi. Slovo f označuje jarak, kroz koji dotiče osoka iz staje, a brojevi 1, 2, 3 i 4 luknje kroz koje otiče u kamenicu osoka iz djubrišta. Kamenica je duboka 4 metra, nu tu je uračunan 1 metar krune, a široka je 3 metra. Djubrište ima polumjer od 5½ metara, a od kamenice, do kraja djubrišta ima 4 metra, kako to sve točno i jasno označuje naša slika. Recimo, da se hoće ovlažit djubar. Radnik najprije začepi ušće e na nosu, onda počme raditi, osoka se diže pa kroz luknje b razlieva se po djubru; da nespada uvijek na jednom mjestu, radnik opire se u c, tim se kreće polako smrek odnosno nos u okrug i razlieva osoku preko svega djubrišta. Kad se hoće osoke u drugu svrhu, onda se odčepi ušće u e podstavi grotac, da osoka unj teče, po nosi gdje je potreba. — Ovakovo djubrište može si svak sam urediti. Najjači potrošak jeste za smrek, jer stoji 15 do 20 forinta. Ali bez dobra djubra, nema dobra gospodarstva.

Proliev i hripavica.

(Odgovor na pitanje 88 iz broja 22 „G. P.“ *)

Ako se sluznice probavnog konala, bilo s kojeg uzroka ozledi, onda nastaje proliev, a po tem češće balegovanje i manje probavljanje. Obično je, da se pojavi proliev sbog prehlade ili sbog naglog prelaza iz suhe na zelenu hranu. Napram tomu, ako je zapala sluznice u crievim slabija ili jača i proliev je slabi ili jači; najgori je proliev kad izmetine žestoko zaudaraju ili su pomješane sukrvicom. Toliko put, zna se proliev pojaviti jako, pa už boli i neprestani raztoč životinja pogine.

*) Ovo je kao dodatak onome što smo vam u pismu priobćili.

Ako uz proliev nema vrućice, a nuxto životinja hoće hrane i budna je, onda netreba nikakvih liekarija, dosta je umanjiti hranu, i davati u češće obroke; isto tako i voda, neka ne bude mrzla, a davati po malo a češće. Ako je proliev žešći, onda hoće se lieka. U takovu svrhu rabi se vrlo dobrim uspjehom crna čorba. — Poprži se malo brašna pa izkuha u vodi. Ovome pridoda se malo za ¼ litre čaja izkuhana iz 30 grama sladke korice u prahu. Za još jaču bolest, daje se uz 8 grama trieslovine, 70 grama vladisavke (gentiana) umješano sa mukom i vodom u 3 zalogaja. Za vrlo opasne slučajeve uz 12 grama kocelja (al. orud.), 8 grama korjena od bijelog slieza, još 0.3 gr. driemka (opii pur.), pa se sve umješa u zalogaj sa vodom i mukom.

Hripavica. Dolazi od prehlade, koja se pojavlja ponajviše za dugotrajno hladna i vlažna vremena, ili usljed nagle promjene topline. Gdje kad upale se samo nosne sluznice, ali se obično protegne upala čak na dušnik, usljed česa životinja stenje, i vrlo često kašlje, osobito kad iz tople staje izlazi na studen zrak. Dok je prehlada slaba, dosta je čuvati dotičnu životinju u toplu staju, u kojoj nema promahe, pojavi li se jače onda je savjestno zamotati vrat u toplo i podavati kao unutarnji liek ublažujuća sredstva. U tu svrhu rabi se vrlo dobrim uspjehom ukropina od bazgova cviet, pa sumporni cviet, koromač. Za govedče bit će dobro uzeti bljuvaćeg srieša ½ grama, uz 1 litar vode kišnice, pa zalievati ga svake 3 ure sa jednom kašikom.

NAŠE RIBARSTVO.

(Nastavak vidi Br. 22 „G. P.“)

Iz navedenih skrižaljka slijedi da popriečno jedna naša mreža vriedi 229 fior., dočim čozotska 895 fior.

Što se tiče pak vrsta ribarskih brodica, mreža i drugih alata, po najzadnjem popisu pomorske oblasti, evo koliko je svega bilo dne 22 travnja god. 1882 kod domaćih naši ribara u pojedinim okružjtm:

V R S T A	Zadar		Split		Dubrovnik		Meljine		Ukupno	
Ribarske ladje	Koliko je	Vriednost u forinht	Koliko je	Vriednost u forinht	Koliko je	Vriednost u forinht	Koliko je	Vriednost u forinht	Koliko je	Vriednost u forinht
Brodica (Barche)	—	—	26	5200	14	2441	20	2080	60	9721
Ladjica (Barchette)	—	—	8	800	—	—	—	—	8	800
Bragoca (Bragozzi)	—	—	3	2499	—	—	—	—	3	2499
Levuta i Gaeta	352	62252	651	162026	236	48690	15	2600	1254	275568
Camaca (Guzzi)	13	1180	23	1630	11	1240	4	600	51	4650
Leuta	30	17700	82	22647	55	15940	—	—	167	56287
Cepula (Zoppoli)	31	2930	—	—	—	—	—	—	31	2930
Skupa	426	84062	793	194802	316	68311	39	5280	1574	852456

Evo pak mreže i drugih ribarskih alata:

1. Sardelara ili vojga	194	34270	514	126200	408	69245	18	4383	1134	234098
2. Gavunara	152	12359	—	—	—	—	—	—	152	12359
3. (Spicconi da vergellate)	—	—	5	2200	—	—	—	—	4	2200
4. Prostica	—	—	71	1720	149	5180	14	700	234	7600
5. Bukvara	—	—	—	—	24	940	6	300	30	1240
6. Orcaš (Reti da ludro)	89	5420	—	—	—	—	—	—	89	5420
7. Skušara (Scombre)	40	10000	—	—	—	—	—	—	40	10000
8. (Squaenere)	—	—	1	—	—	—	—	—	1	—
9. Poponice (Gombine)	126	5808	242	6508	177	5726	13	1170	458	—
10. Barbunare	—	—	19	670	—	—	—	—	19	—
11. Palandare	68	84390	—	—	—	—	5	2300	73	—
12. Tunare	—	—	2	1700	—	—	—	—	2	—
13. (Tratte)	98	54320	222	63040	86	20610	11	3100	417	—
14. [Bragagne]	2	700	—	—	—	—	—	—	2	700
15. Migavica	—	—	36	9100	—	—	—	—	36	9100
16. Ostrigara	4	50	—	—	—	—	—	—	—	—
17. Ježara (Rizzai)	—	—	—	—	135	941	—	—	135	941
18. Mrežice (Voleghe)	—	—	—	—	16	16	—	—	16	16

Ino orudje:

Osti, Palangari, Panule, Vreše, Tunje, Kančence itd.	1496	7389	1980	4494	1785	5484	48	228	5319	17595
Ukupno	2269	214706	3091	216432	2797	108982	124	12758	8281	552878

Ovi brojevi kako rekosmo pokazuju nam koliko je ribarskih brodova, mreža i drugog halata bivalo god. 1882 na 22 travnja t. j. koncem ribarske godine 1881 (jer se ribarska godina računa od početka lovitbe srdele) a ne koliko ih se bavilo ribarstvom; stoga kad bi pravili ove brojeve sa onim god. 1881, koji nam predstavljaju su koliko se je brodova, mreža i drugog alata lovilo, onda bi smo stopro doznali za prave stanje našeg ribarstva god. 1881. Slijedeći ovaj postupak doznajemo: Da u okružju Zadarskom od 426 ribarskih ladja, lovilo je samo 994; dakle 132 ladje u vriednosti od fior. 15802 nisu ništa zaslužile; a od 2269 komada mreža i drugog alata, radilo je samo 1661, dakle počivalo 608 u vriednosti od fior. 26,397; t. j. ukupna glavnica od fior. 42199 nije nosila nikakova dobitka. Dočim u okružju splitskom od 793 ladja, lovilo je 770, dakle dangubile su samo 23 u vriednosti od fior. 8398; a od 3091 komada alata radilo je 3045, dakle počivalo 46; nu budući da 3091 alata vriedijahu 216,432 fior. dočim 3045, fior. 217,480 dalo bi se slutiti da izmedju ovih 46 komada mora da je dobar dio sitna alata, koji malo vriede, manjak izneše fior. 1048. Da u okružju Dubrovačkom od 316 ladja, lovilo je 306, dakle samo 10 bilo jih je bezposlenih u vriednosti od fiorina 1600; a od 2794 mreža i alata nije se rabilo nego 2472, dakle 322 alata u vrednosti od fior. 6541, ležale po konobah. — Ukupna glavnica od fior. 8141 uzaludno je ležala. Napokon u okružju Meljinskom od 39 ladja lovilo je 36, dakle tri nisu ribarile u vriednosti od fior. 1250. Dangubila je ukupno glavnica od 1700 fior. (Slijedi).

SVAŠTICE.

Kako da izčistiš srebrninu. Srebrno posudje, dugmete, sponse, vilice itd. potamne. Na gladkoj strani, dadu se izčistiti, al je to strašno zano vetno, dočim u udubinam i zarezim ostane nečist. Najnovije sredstvo,

kojim se daje izdijeliti srebrnina jeste sljedeća: Uzme se nekoliko krum-pira, olušte se, pa kuhaju dok omekšaju. Odlje se juha, pa pričekaj da ostane. Iz juhe ove odie se taložina, koja se slegne na dno. Odlje se nuz to voda, sakupi se taložina, pa se s njom čisti srebrnina, koja po-stane čista i svijetla, kao da je nova.

De se staroj svili povratiti lašt, kao da je nova. Uzmju se odpadci od kuhane kave (fundači), pa se još jednom u vodi prokuhaju; ovu vodu procijedi se i daje joj se malo arabske gume (u prahu, ima je u svakoj liekarni). Kad je guma sasvim raztopljena uroni se u nju svila, drži je-dnu 1/2 ure, pa izvadi, izgadi (sopressa) toplim željezom, na protivno lice. Ovaj način služi, za svile tamno bojadisane; za jasno bojadisane, kuha se zelena kava (biva kako se kupuje po dućanih) u vodi, pa se procijedi i doda gume arabske, onda moči po ure, pa gladi na protivno lice.

Jeli friško jaje? Viečna je neprilika gazdarica, da doznađu jeli jaje friško ili ne, jer toliko put mogli bi pokvarili finu jestivu, ili drugčije u nepriliku doći. Raztopi se u 1/2 litra vode grama 120 sode. U ovoj raztopini friško jaje, od jednog dana tone podsvema na dno. Jaje od dva dana uzdrži se u vodi, nešto povrhn dno. Jaje od tri dana pliva, al slabo, sve što je starije sve bolje pliva, i bolje viri sa površine. Dakle, čim jaje laglje tone, tim friškije.

Da kesteni nepregniju preporučuje u najnovije doba neki M. Ferrari sljedeću pripravu. Probere se sve zdravo kestenje. Slabo, napucane kore, izgnječeno ili gnjilo kestenje valja odstraniti. Zdravo kestenje stavi se u vidricu, pa polije vodom, da dobro oblija; ta voda mienja se svako 24 sata za osam dana. Pozatim razastre se na pod i prevrću danomice, dok se god neosuše. Gosp. F. tvrdi, da se ovim načinom rieše kesteni neke štetne kiseline, koja je uzrokom, da pregniju.

Vonj bakalara ili štokofiša, jer je vrlo neugodan nenjuši nitko rado, a mnogi premda jedu bakalara vrlo rado, ne rađa čuju miriš, i sretni bi bili, kad bakalara nebi vonjao dok gajedu. Preporuča se sljedeći vrlo je-dnostavan način. Kad bakalara ili štokofiš kuha, metne se u vodu u kojoj kuha, nekoliko komada žerave. Drveni ugljen ima svojstvo, da upije vonj od bakalara.

lježnik i jedan führer žandarmarije, uz 7 učiteja pučkih škola u Spljetu predvodjenih po gosp. A. prof. Vučetiću kot. nadzorniku. — Nekim pre-davanjem prisustvovao je d.r. Cattani, jedan kapetan od Webera, i jedan poručnik od lovaca. Sa gospodinom Antunovićem ukupno 33 (tridesettri) slušaoca. Kaže se, da je ovo predavanje sa putnim troškovim i dnevnica-m (diete) stajalo preko hiljade fior. Sve štovanje koga čeka, al se svim predava-njem nije ništa polučilo, a reč bi nuzto, da u pokrajini nema jedne osobe, koja bi bila kadra držati predavanja o filokseri!!! Al govorimo o prišted-nji one hiljade fiorina. Čast. prof. Bolle-u, ali on nam nije ništa nova rekao, od onog sto može se čitati u 3000; slovom tri hiljade, brošura, koje su dosad tiskane o filokseri na sve svjetske jezike, neizuzam ni one koji se u poliglotskoj Dalmaciji govore i razumiju. A gdje je gosp. Antunović? Gosp. Antunović, koji je učitelj vinarstva, i koji u tu svrhu bere 2000 fior. na godinu, ne izuzam one mastne postotke, koje dobiva za o-no izvrstno orudje vinarsko, koje naši vinogra-dari preko njegovih ruku na tvrdu vjeru naru-čuju? Zar u vinarstvo i vinogradarstvo nespada i filoksera kao najopasniji neprijatelj loze? O čem podučava gosp. Antunović kad putuje po-krajinom? Ala je valaj nesretna Dalmacija. Naše gospodarstvo vodio je najpre jedan pomoćnik pomorske mornarice. Al neidimo dalje Sretni li smo! Mi molimo Preuzvišeno Namjestništvo, mi molimo Visoko Ministarstvo da jednoč povjere naše gospodar-stvo vještoj strukovnoj osobi koja neka radi po osnovi. Inače nigda iz bezdna.



Slika 90. Spremka.

Jedan slušalac.

Što se radi sada?

Na polju. Rani usjevi usljed blagih vremena uzrasli su povisoko. Pred Božić prije neg navali studen i snieg valja jih ili pokositi ili po ovcama popasti, jer inače lahko da prozebu. Gdje još nisu zasijati zimski usjevi, a vrijeme i zemljište dopuštaju, može se još zasijati. Sad je razorati str-ništa i ledine za proljetne usjeve. U razoranoj zemlji važdušnine djeluju raztrošivo, pa je takova zemlja radnija. Opavati je, djubriti i čistiti ma-sline.

U kući. Tari ulje, ako si obrao masline, a nedolazi li te brzo red trvenja, ne drži jih u vodi, niti na stogu, jer masline pregniju i upale se, pa je ulje grančavo. Najbolje je da raztres masline po podu na tanko, pa da jih danomice premečeš. Pleti gužve, košare, popravi orudje, moči susi i trljaj lan, predi i tkaj, posla uvijek do nosa. Popravi iztrošene ili izkvarene puteve, osiguraj na novo tvoje sgrade i ostalu imovinu proti požaru. Uredi godišnje račune, i izradi proračun za dojdnu godinu. Ki-seli kupus.

Na djubrištu. Prekopaj djubar, polievaj za osokom, posiplji ga gli-nom, sadrom ili običnom zemljom. Nastoj da prikupiš što više djubra. — Djubranija njiva, radnija je.

U voćnjaku. Izčisti i izklaštari staro i mlado voće, za klaštrenja ima-j obzira na oblik voće. Pregledaj na crvotoke, jaja i gnjezda zarezniaka, i sve čisti i tamani. Svaku i najmanju ranu, što nanesesh vočki zamazi dr-vomazom.

U povrtnjaku. Privežuj strbku, sij i sadi ločiku. Sij ripu, rodakvu i spinjaču. Pripravljaj mješanać gnjoj. Sadi petrusimul.

U podrumu. Zadnji je zeman da pretočiš vino. Čistoća neka je svudi. Zasumpori bačvu i nadolievaj što duga u sudu izpije. Krči za nov vino-grad, i djubri stare vinograde.

U šumi. Začmi, sječi, pa vozi kući. Tamani zarezničke jer inače pro-liećem izbrste goru. Sakupljaj sjemenja, koja sada dozrijevaju, kako te se je lani doučilo. Ubijaj zečeve, da ti ne kvare vrčke i po vrče. Napinji na zanitna mjesta gvozdjica na lisice i kune.

Sa peradi. Pitaj obilno perad, da se do Božića natusti. Čim bude finija i tečnija hrana, tim će biti finije i tečnije meso; no to se još sigurnije poluč, ako se perad tovi na tamnu, a da se nemože kretati.

Marvogojstvo. Hrani u obilj pitance al redovito i točno, i neka im ne-uzfali otelje. Krmadi davaj kukuruzi, bit će tečnija mesa i čvršća, tvrdija sala. Netjeraj blago za studena vlažna vremena na pašu, nastoj da se nenapoju mrzлом vodom, niti da stoje na promahi, jer se inače prehladi, a posljedice prehlade mogu biti vrlo upitačne. Uz hranu davaj blagu i malo soli. Rade li konji napornu radnju po studeni, nastoj da ti se neustave oznojeni. Moraš li jih ustavit, ili jih dobro natari i povedi u staju, ili jih pokrij gunjcem.

Gospodarske Viesti.

Ljetos izvezlo se je iz Obrovačke okolice do 7500 kvintala rujevine. Plaćalo se je lišće po 5 fior. kvintal, po tom utjerao je siromašni narod one okolice do 37,500 fior. Jer je uobće ovaj kotar vrlo siromašan, i jer se narod rujevinom bavi uprav za lietne žege, kad mu druge radnje ne-ma, imalo bi se u onoj okolici uvesti racionalna gojitba rujevine, te za-saditi istom one prostrane goleti. Lietošnja rujevine, koja je bila ubrana u pravi zeman imala je 10% do 11 po sto treslovine; a kad se nebude primješavalo lišća od klenovine, bit će još jača. Svakako u Obrovu, Starigradu, Sinju i Šibeniku mora se poduprjeti gojitba rujevine, odnosno smrdelja i trušlje.

Vojni erar razdat će lietos mladih konja, na usgoj posebnicim, uz iste uvjete uz koje jih daje u drugim pokrajinam.

Iz meteorologičkih opažanja u Šibeniku, ukupna toplina u listopadu iznašla je 546.65 stupnjeva po Celsiusu. Srednja toplina dana u mjesecu 17.63° C. — Najniža toplina bila je + 10° C. a najviša + 26° C. Bila su 23 vedra dana 5 dana oblačnih, 3 kišna dana. Buknule su izneda 2 nevere. Za 5 dana duvalo je juga (S.), za 5 dana zapadnjak (O.), za 12 dana sjever, ostalih dana ili se je mienjao vjetar nestalnim pravcem ili

Tumačenje Slikâ „Gosp. Poučnika“.

Djubrište sa smrekom u porezu vidi se na slici 88 strana 2. Opis ove slike čitaj u članku „Djubrište“.

Stolica i ljestve. Vidi sliku 89 na strani 3. U gospodarstvu i u kućanstvu često je potjeba ljestva, a opet il jer nema mjesta gdje da se drže, il jer nema novca, da se kupe, u potrjebi meće se obično stolica na vrh stolice, pa se na njih penje. Koliko jih se sa tiskovih stolica strovalilo, a koliko jih se je u isti par ozledilo, to nije nama da nabrajamo. Od svako deset čitalaca, bit će barem jedan, koji će reći: meni. — Kad se pomnivo motri naša slika, ona je stolica, koju se u kućanstvu može rabiti za sve one svrhe za koje se rabe stolice. Motrili se još pomniji onda što se vidi? Na predjim nogam ima žljeb, u koji se zavuču priečka na kojoj je pričvršćena nožica. Preko dvaju priečka ide daščica. Ovo je prva ljestva. Daska od stolice je druga ljestva. Nu na stolici ima naslonište sa svake strane, u svakom nasloništu ima žljeb, a ima žljeb na vrhu stražnjih nogu. U jedan žljeb ide priečka, u drugi kraj nožice, koja je pričvršćena u pravom kutu u priečku. Preko priečka ide daščica. Ovo je četvrta ljestva. Ovim načinom vrlo jednostavnim, mogu se napraviti u čas ljestve, jer je pomoću pomičnih čavala, dosta učvrstiti priečke, nožice i daščice, pa nema rizika, da će se čovjek strovaliti.

Spremla vidi sliku 90 strana 3. Gdje ima više družine u kući, hoće se i više hrane, a danas kako smo degenerirali, il može il nemože, sva-kome se hoće mesa. Nu meso, divljačinu, maslac i druga jestiva valja čuvati gdjekad za više dana, a ako nemaš čista i zatvorena mjesta, eto ti muha i druge gamadi, pa ti za čas sve izkvaru. Ima doduše na nekim mjestim spremka, sa stienam upletenim na rešet, al te na brzu dobiju po jednoj ili drugoj stvari, koju se unutro spremi, pa najzad smrdi, saču-vaj nas. Spremla, kakovu naša slika predstavlja jeste od lima, gusto u-pletena poput najgušćeg sita, tako da nit najsitnija gamad nemože unu-tri, a nuzto jer lim neprima vonja, uvijek daju zdravinom. Ovakova sprem-ka stoji napram veličini 7 do 11 fior. Pred spremkom vidi se dva zastira-rala isto od lima gusto opletena. Služe na pokrivanje jestiva, kad se u ljetno doba na stol nose.

Vjetriilo vidi sliku 91 na strana 4. Čist zrak, jeste prvi uvjet dobra zdravlja. Dok su kod nas kuće po starinku sagradjene bile, bilo je pro-mahe koliko si hotio, bilo je i manje bolesti, kuće novog sastava izim što, su bez promahe, imadu i peći, u kojima se loži. Što ljudi disanjem, što peći, zrak je čestoput takav u sobi, da nemaš od zaduhe. Ovakova vjetriila priredjena su u svrhu, da se kroza njih zrak u sobi neprestano mienja, a bez da kiša ili vjetar do unutra dopru. Cijena je 90 novčića po komadu. Među se na kraju gornjeg stakla od dotična prozora.

NAŠI DOPISI.

Split, 18 studenoga. Osana! osjgurali smo se proti filokseri, jer su filokserička predavanja svršila. Prof. Bolle, onaj isti, koji je onako dobro razkužio Piran od filoksere, držao je šest predavanja o filokseri. Da stvar bude jasnija i onim, koji nerazume taljanski, bio je dodiljen gospodinu Bolle-u, gosp. Antunović, vinoslavač. On je poznatom rječitošću i vje-štinom izložio hrvatski, ono što je g. Bolle, taljanski predavao. Predavanje je svršilo praktičnom demonstracijom, kako se traži filoksera, na ruševinam Solina. Evo vladinih odlaslika za pojedini kotar: Katić N. za Zadar, Bakija za Benkovač, Raimondi A. za Šibenik, Definis za Spljet, Dojmi L. za Hvar, Dimitri V. za Korčulu, Nonković N. za Makarsku, Šarić za Metković, Božić za Sinj, Fontana za Knin, Mirošević A. za Imotsku, Markiz Bona za Dubrovnik i još jedan za Kotor. Zatim N. Fabio za občinu Trogir, Mattiazza B. za Luškić i Perat J. za Stari. Zatim prof. real-ke Gasparini i Karaman L., napokon Tocilj liekarnik, d.r. Chiudina, bi-

je vladala tišina. — Listopad bio je vrlo povoljan po vegetaciju, te su se dale izvesti sve jesenske poljske radnje.

Napokon sporazumila se je Cislajtanska vlada, sa Translajtanskom za porez na vinovicu, i izradjena je osnova zakona.

U Magjarskoj ustrojeno je pokušalište za živež, jer se je u zadnje vrijeme mnogo nezdrava živeza razprodavalo.

I u Engleškoj pojavila se je filoksera. I u Italiji uz sve mjere preduzete širi se filoksera na sav mah.

Razpisan je natječaj za putujućeg učitelja poljodjelstva za hrvatsko-slavonske predjele Istre i Gorice sa 1600 fior. plaće.

Glasa se, da će se novom godinom pokušat ustrojiti pokrajinsko gospodarsko društvo, sa dotičnim podružnicam. Nešto nalik tirolskom gospodarskom društvu.

Na poštarskim štedionicam uveden je novi postupak, po kom može uložitelj dignuti smjesta 20 fior., bez da prije prijavi. Može se također putem poštarskih štedionica plaćati račune, i šaljati besplatno novac u sva mjesta, u kojim imade poštarski ured.

Ljetos zavela se trgovina vinom čak Australijom. Naša vina odposlana u Sidney prijala su najbolje.

U Americi uvezlo se lani 17,987,689 Pfd. striša. Četvrtina toga izvezla se je iz Austrije i iz Italije, a $\frac{3}{4}$ iz Francuzke; koji pusta vinska kiselina, dala bi se izvaditi iz našeg dropa, da ga se hoće uporabljati, kako znanost zapovjeda i uči.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

85. U broju 20 „G. P.“ u članku „Prigodne opomene“, čitah o hydrauličkom čepu. Molim gdje i uz koju cenu mogu nabaviti onakovih čepova? N. P. u V. (Vis).

Hydraulike čepove poput svih iz broja 20 „G. P.“ prodaje gospod. Kovačević A. iz Hvara. Cijena mjenja napram veličini čepa. Za bačve od 80 i više barila stoji svaki čep 10 novčića. Za sud od 15 do 20 barila samo 40 novčića. Čepovi za male sudove poput onih manje slike stoje samo 30 novčića. Prof. B.

86. Molim, za koju cenu i gdje mogu nabaviti jedan mali tisk za ulje, pa bio i drven? A. F. u P. (Pag).

Drveni tisk za ulje niti vam možemo preporučiti. Željezovih ima toliko vrsti, al tako malih, kako bi vi želili neima. Onakova poput slike 75 „G. P.“ stajala bi vas 450 do 500 forinti. Pattison iz Napulja gradi jednu vrst tiskova, na 4 stupa i prodaje ih po 400 fior. komad; al neimadu zubatih kola, za prenašanje snage, već goli vijak su dvi poluge na križ. Isti Pattison gradi drugu vrst tiskova sa vijkom od kovana železa, uz zubato kolo na prenašanja snage i polugu na odskok. Takav tisk stajao bi vas 700 fior.

87. Od 4 godine napada mi neka gamad masline, i tamani mi jih strašno. Masline su postarile, pa se u dva mjeseca posuše. Imal lika? A. F. u P. (Pag).

U koliko je nami znano, od gamadi, koja kod nas tamani najopasnija, najgora i najrazprostranija jeste maslinova mušica i maslinova uš. Maslinova mušica, time što se dva do tri puta razplodjuje u godini i što se njezin upljavak razvija i hrani u plodu, te ga svega razjede uzrokom je što plod podpada. Maslinova uš puno je štetonosnija i opasnija. Žive u pažuhli lista i brsti puplje, koje se tu nalazi, razvije li se rese i procvateli, a ona ovije resu paučinom, pa ju izbrsti, a napokom brsti lišće. Ona je daklen najopasniji neprijatelj, a to i jer se razvija u velikoj mjeri, i jer je nemilosrdna, pa neda maslini odmora i uzrokom je da se posuši. Proti toj gamadi nema sigurna lieka. Puno će pomoći, ako se maslina izklaštiri na kratko i izčisti od svake nečisti: suhorine, onda dobro podjubi. Ovim osnažit će se maslina, tjerat će bujne, te će moć svladati gamad koja ju mrti. I ako se u črieu zapali sumpora, pa za tiha jutra prokadi maslina, utamanit će se dosta te gamadi. Nu mnoge se omanaju samo i padnu na zemlju, onda se kašnje opet uspu na stablo, a da se to zaprieči valja perstenasto namazati deblo, kakovom smolom, koja se lahko nesuši, pa se ta gamad koja puzi na krošnju tu prilepi i pogine od gladi.

89. U pšenici ima crnike smetljike; čim i kako da ju izkorienim, da napravim dobro sjeme? D. B. u N. (Neretva).

Crnike smetljike ili snieti (*Tilletia caries* Tul. i *T. laevis* Ktln.) može se gospodar riešiti posvema, ako izpere pšenicu na sljedeći način: Najpre izpere se pšenica u vodi, i odstrani sve ono što pliva na vodi, onda se za svaki hektolitar pšenice uzme 1 hektolitar i 25 litara vode, pa se u ovoj vodi raztopi do 200 grama modre galice (vitriolo di rame, vrlo je jeftina, a ima je na prodaju u svakoj liekarni). Kad je galica u vodi raztopljena uspe se pšenica; neka ju voda oblija, i nastojat je da se moči u vodi za 12 ili 16 sati. Modra galica ubit će zametak u trusju od snieti i tim će izčistiti sjeme. Ova bolest pojavlja se na pšenici jarici

jaše nego na ozimu, a najradje onda, ako se sije na vlažnoj zemlji, i ako se djubri priesnim gnojem. Sjeme valja na goriopisani način za više godina zasebice čistiti, jer ostaje vavjek trusja u zemlji, koje se pak na pšenici razvija. Bit će puno koristno, ako i susjedi pročiste na ovaj način sjeme, jer trusje od crnike smetljike raznaša vjetar.

90. Potukli su se konji, pak mi je udaren konj iznutra na gušcer povrh koljena, tako da nemože da stoji na nogu, ima tomu već osam dana. Kost nije prebivena. Savjetujte mi. I. R. u S. (Kaštela).

Usljed udarca ozledjena je koja tatina, te je nastala zapala iste. Ako je ozlida slaba, i ako se pomnjivo lieči, konj će podpuno ozdraviti; kod jačih ozleda gdje uz oteklinu nastaje izpotak, ostane čestoput tetiva debela, izgubi svoju gibljivost i pruživost, pa konj šepoće. U slučaju ozleda tetiva mora odmah spremiti životinju u staju, podastrieti joj obilj stelje, i zaviti ozledjeno mjesto sa krpom umočenom u mrzloj vodi. Ove mrzle oblake valja često mienjati, da razidje otekline i da bol prestane. Ako je ozleda jaka, pa je oteklo dotično mjesto naglo i puno, koristit će ako se bude natiralo, otarom, ili posvema meko slamom. I topli oblazi mogu puno koristiti, nu bit će najbolje da se poslužite sljedećom pomastu za mazanje ozledjena mjesta. Vinovice (Spir. vini) 100 grama. Kamfora 15 grama. Nišadorove žeste (Liq. Amm. caust.) 15 grama, i napokon 30 gr. crnog sapuna. Sve ovo pomješati i umješiti u pomast, pa sovima mazati ozledjeno mjesto, odnosno ozledjenu tetivu.

B. Nova pitanja.

91. Izvolite javiti mi u čem sastoji američanske pretakalo, koliko po prilici zapada, i kad koga bih ga mogao nabaviti? N. A. D. u J. (Hvar).

92. Jel istina, da se negde goji gorski pirinač, kojeg netreba natapati? L. T. u P. (Knin).

93. Koje dugovječne panjačice, uspevaju najbolje kod nas, i kako se goje? F. H. u P. (Istra).

94. Molim poučiti me, ako smjem na šumskoj krčevini zasijati crvenu djetelinu. Zemlja i podneblje prijaju joj! Ljetos na istoj krčevini uspela je zob izvrstno? M. B. u J. (Banjaluka).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

SA TRGA

Vino. Trgovina vinom teče redovito. — U Spljetu je 9 do 10 $\frac{1}{2}$ fior. barilo. — Na Šolti 9 do 10 $\frac{1}{2}$ f. — Šibenik 7 $\frac{1}{2}$ do 8 fior. — Starigrad 7 $\frac{1}{2}$ do 8 $\frac{1}{2}$ f. — Vrbanj 7-7 $\frac{1}{2}$ f. — Tiesno 6-25 f. — Vodice 6-20 f. — Prvić 6 $\frac{1}{2}$ f. — Zaton 6 $\frac{1}{2}$ f. — Kaštela donja 8-25 f., gornja 9 i 9 $\frac{1}{2}$ f. — Milna 8 do 9 f. — Bol 9 do 9 $\frac{1}{2}$ f. — Stivanj 7 $\frac{1}{2}$ do 8 f. — Dračevica 6 do 8 f. — Nerežišće 5 $\frac{1}{2}$ do 6 f. — Mirce 6 $\frac{1}{2}$ do 7 f. — Hvar 5 $\frac{1}{2}$ -6 f. — Brusje 6 i 6 $\frac{1}{2}$ f. — Vis 7 f. — Blata 6 $\frac{1}{2}$ do 7 $\frac{1}{2}$ f. — Pag 5 $\frac{1}{2}$ do 6 f. — Rab 5 do 6 f. barilo.

Ulju je cijena 21 $\frac{1}{2}$ do 24 f. barilo.

Smokve po 12 do 18 f. 100 kg.

Bajame 72 do 75 f. M. C.

Rujevina 5 $\frac{1}{2}$ do 7 $\frac{1}{2}$ f. M. C.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“


Smirili su predbroju do konca godine 1883.

Č. g. Stojković M. - Vrhgorac — Račeta V. Mirović N. - Buja — Matešan A. - Srijine — Erga J. - Split — Čović M. - Omiš — Zamlić V. - Veprinac — Senkić S. - Sutomore — Vulić J. - Zakućac — Krilić O. N. drž. - Gromiljak — Segarić Š. - Rava — Vičić R. - Povlje — Jović J. Gor. Riska.

Č. g. Bakarić J. - Bakar — Grubišić O. J. - Morančane — Občina - Budva — Naimirena je predbrojba do konca godine 1844.

— Sl. Velika Gimnazija - Split, — Mirno do 31 kolovoza t. g.

— Č. g. F. - Split — Narav se brine za razplodjivanje na nečuvani način. Za neke biline živu osobiti zareznici, koji pronašaju pelud iz „anthera“ na „pjestić“. Za neke podavne biline, kad je ženski cviet zdrio, razvije se na dršku spirah, te se cviet uzdigne i pliva na površini vode. Muški cviet kad je zdrio odtrgne se i izpliva na površini, tu razpucaju „anthera“ pa se razlije pelud po površini vode i snareću njušku pjestića ženskog evieta. Dok je oplodjenje gotovo, uztegne se spirah, bude resorbiran, pa se razvije plod vodom. Zdravo!

 Na koncu smo godine; molimo, da uredi račune tko ima, da jih uredi. Svaki obzir do mjere. — Troškovi su veliki.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca
a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjstu
uporabu nauke i iskustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stroji 3
for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvratba plaćaju se 8 novč. po redku
za prvi put, a svaki sljedeći put 3 novč.
redak. Člische računaju se 5 novč. po cen-
timetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj: PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju
se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u
Šibeniku.

Rukopisi se ne vraćaju.
Dokazivanje je obavezno za godinu dana
a izplaćuje se u Šibeniku.

ZADAR, 16 Prosinca 1883.

Ciena je listu 3 fiorina na godinu

ŠIBENIK, 16 Prosinca 1883.

Priberimo.

Svaki razboriti i valjani gospodar, kad je pod konac godine, pre-
gleda, preračuna i prosudi sve ono što je kroza godinu učinio, te
izradi proračun i nacrt za sve ono što ima učiniti nastajućom godinom.
I mi sljedimo taj primjer, te ćemo u malo slova izcertati naš rad za
koji nam je savjest mirna. U uvodnim člancima bavili smo se dnevnimi
pitanjima, koja zasjecaju ravno u interes naroda, te izim članaka o zem-
ljišnicima, o izvozu marve, o radji američanskih loza, o crkavici, o
ljudskim izmetinama, o poljodjelskoj učionici, o izmjeni kukuruzna sjemena
itd. bavili smo se najzad alkoholizmom. Uz 70 originalnih članaka iz
gospodarstva, imao je list do 81 poučnu svašticu, a do 293 gospo-
darske viesti. Riešila su se javnim putem 94 pitanja obsežnija sadr-
žaja, na 174 pitanja odgovorilo se je privatnim pismom. Sva su se
pitanja točno i odmah riešila izuzam samo jedno na koje, uz sav
trud uložen, nije bilo moguće točno odgovoriti. Uz 95 slika raznovr-
stnih bio je točan tumač, a za neke tumačilo se je u posebnim člancima.
U svakom drugom broju navedene su u kratko sve radje, koje može
gospodar kroza mjesec izvesti. U svakome broju prenio se je cijenik
naših glavnih proizvoda, najvećom točnošću, jer po vjestim od o-
soba iz dotičnih mjesta, a kao zaslada bio je podlistak, a kadkad i
savjeti. Nuzto preko uprave „Poučnika“ obškribilo se je sjemenjem 89
stranaka su sveukupno 1926 kilograma 384 grama raznovrstna sjeme-
na, u ukupnoj vrijednosti od flor. 587 novč. 63. Do 20 stranaka, i 4
učione nisu se obškribile sjemenjem, jer su se prijavile puno kasnije
opredieljenog roka. I orudjem i strojevima napredak se je polučio.

Dvadeset i šest osoba nabavilo je orudja za flor. 1134-81, a
drugi 17 osoba naputilo se je odkud će nabaviti dotično orudje ili
strojeve, što je iznašalo flor. 955-42.

PODLISTAK.

Ø DJELOVANJU RAZLIČITIH GNOJEVA NA VINSKU LOZU.

(Nastavak i svrha vidi broj 23.)

Prem nisu bile došle na rod sve loze, na svu 7 odjela, ipak prebro-
jila su se u svakom, na dva reda su 31 glavom: a) brazke pred cvatnjom;
b) broj grozdova za cvatnje; c) broj grozdova za šarenja (zaduhovalja).
Evo što se je opazilo:

POSTUPAK	Broj brazka	Broj grozdova za cvatnje	Broj grozdova za šarenja
Odjel 1. Rad pregledanja	178	170	170
„ 2. Govedj. superfos. i alunit	266	262	262
„ 3. Govedj. dj. superfos.	283	273	245
„ 4. Govedj. dj.	238	228	225
„ 5. Govedj. dj. i alunit.	225	219	191
„ 6. Superfosfat i alunit	207	203	203
„ 7. Alunit	223	202	181

Za jamatve prebrojilo se je sve loze, koje su urodile, pa se je
dne 20 listopada potrgalo svaki pojedini odjel napose. Vagalo se je grož-
dje, pa se sve jednolično izzrnalo, i izmastilo, pa onda u svakom
mjestu opredielila se je množina šećera po Tehlingovu načinu, i množina
kiselina. Od svake vrsti po Pastenrovu načinu sahranilo se je nešto ma-
sta, koji se je kasnije imao potražiti da se doznade množina i vrst rud-
nih soli u pojedinom mastu.

Sljedeći brojevi dokazat će nam te sastojine u mastu od svakih 186
glava.

Ovim smo rekli sve. Imamo savjest mirnu, da smo točno vršili
našu dužnost, i da smo svakome nastojali pomoći i koristiti onoliko,
koliko god smo mogli, bez obzira na trošak i na trud.

Nismo primili novčane pripomoći od nikoga, premda se u drugim
zemljama ovakovi podhvati od svakoga podupiru. Mjerili smo se kako
smo mogli, i opet ako smo kadkad bili u stiski, netužimo se; ako se
nema naplate, a ono ima se naslade, da se je dobra učinilo.

Mi smieramo samo na to, da otvorimo narodu oči, da mu dade-
mo hljeba, jer je preveć gladan, a narod svjestan i naučen uradit će
svoju. Mi se nadamo, da će nas naši častni predbrojnici i na godinu
poduprijeti; ako smo jim kad što zanovetali, pozivljajući jih na izplatu
neka nam nezamjere; potreba Boga nemoli, kaže naša poslovice; a
uz ovako obsežan rad, uz ovako prostrano poduzeće, neka svak sudi
ako smo mi često u potrebi.

Naša kuća sagrađena je za naše predbrojnice, oni su sami go-
spodari, oni ju uživaju za se i za narod; oni će ju kao vlasnici po-
dpirati, da bude čvršća, liepša, dostojnija plemenite svrhe, u koju je
sagrađena.

Sretno mlado ljeto!

Uprava.

Pretakalo.

(Odgovor na pitanje 91 iz broja 23 „G. P.“)

Kao najbolja pretakala prolaze danas u svijetu Kutomatično preta-
kalo i Gebhardovo pretakalo. O kakovom američanskom pretakalu nismo
još čuli, sva je prilika, da se jednog od ovih dvaju krsti američanskim,
ili se tim imenom krsti, koje savsak obično pretakalo. — Naša slanska 92
predočuje nam jedno takovo pretakalo on čas kad radi. Na dvoru je sud
iz kojeg pretakalo smrče vino, pa prolazi na A. kroza B, u sud, koji je
u konobi. Na slici 93 strana 3 vidi automatično pretakalo o sebi. U A

POSTUPAK

	Plodon- sne loze	Vrst groždja	Slador po sto	Kiselina po hiljadi
1. a. Pregled za 739 glavā	187	197	8-9	11-90
1. b. „ 186 „	47	49-7	8-9	11-90
2. Govedj. dj. supf. i alum. 186 glava	19	96-9	10-	12-58
3. „ „ superfosfat „ „	24	67-8	9-8	10-20
4. „ „ „ „ „ „	34	67	10-	11-56
5. „ „ djub. i alum „ „	20	75	10-4	11-42
6. „ „ superfos. i alum „ „	18	73	12-	12-71
7. „ „ alunit „ „	20	50	12-3	10-95

Iz ovih pokušaja, koji se nemogu još zvati navršeni, može se za-
ključiti:

1. Podjubreana loza rodi prije od nepodjubreane; ili i ako usporedno,
a ono u većem broju od nedjubenih.

2. Nemože još uztvrditi, da djubreno lozje bolje rodi.

3. Djubreno lozje daje više groždja od nepodjubreane.

4. Gnjojiva u kojih prevladjuju dušične tvari, te pepelikove i fos-
forne soli, podupiru redovitost bolje od jednostavnih djubra, pa bilo da
se mješaju ova djubra, ili da se jedna ta ista vrst prodade u dvojako
mjeri.

5. Sladora ima uvijek više u mastu od podjubenih, nego u onom od
nepodjubenih loza. Napram podneblju imat će se odlučiti, dali je ovaj
prirast sečera sbilja prirast, ili je prirast usljed toga što je djubar pos-
pješio zdrienje.

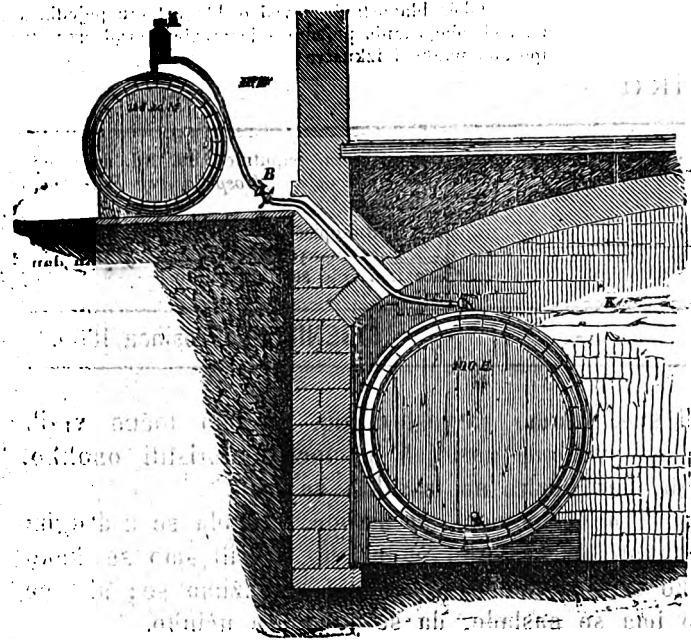
6. Najviše sladora ima u mastu od loza djubrenih pepelikovim dju-
brom, manje u onom od loza podjubenih fosfornim ili dušičnim djubrom.

7. Djubrenjem raste slador, al to se manje opažava, gdje nema puno
više groždja, nego ondje gdje je prirast osjetljiv.

8. Glede kiselina, za 4 slučaja djubrenjem bilo jih je u mastu ma-
nje, a za 2 slučaja više.

Ove kušnje pravile su se po gosp. G. B. Cerletti na vinarskoj učio-
ni u Conegliano, mi željno očekujemo, da jih dovrši, jer iz njih istedi će
iskustva koristna i plodonosna svakome vinogradaru.

je vijak, kojim se šerafi pokrov one male posudice, koja stoji na vrh okomile cijevi, koja smrče, i gumane cijevi, koja odvodi. Evo kako se rabi. Odšerafi se pokrov u A i ulije se u ondešnju posudicu jedno 5 litara iste tekućine, koju kanimo pretakati, pa se pokrov dobro zašerafi, da zrak ne ulazi unutra. Kad se nalieva, valja zatvoriti i zapipak B. Kad je pretakalo puno, zavuča se smrek (okomitu cijev) u bačvu, otvori se zapipak B, i teče samo na polje, i u drugi sud. Ako je sud od suda daleko, nedotiče, onda se B spoji drugi komad gumene cijevi, a to otvori zapipak. Kad se jedan put ulije tekućina u pretakalo, tim pretočiti 20 do 40 bačava, bez da je potreba napunjavati samo hoće se malo opreza, kad je pri dnu, da neproteče sve, da neostane pretakalo prazno. U ostalom, i ako se ima nadolije 5 litara za svaki sud, to nije velika, nit dosadna danguba.



Slika 92. Automatično pretakalo za rada.

Drugo pretakalo predložuje slika 94 na strani 3. Jednostavnijeg je sastava od prijašnjeg, ali i slabije djelatnosti. Evo kako se rabi. Okomitu cijev, naime smrek, turi se na vrhanj u bačvu, zatvori se veliki zapipak na kraju odvodne cijevi, a otvori se mali zapipak, koji je na tanjoj cijevi, koja se penje zbijasto. Na ovaj mali zapipak isisava se, s ustim zrak što je u cijevi. Kad dodje tekućina u usta, onda se zatvori mali zapipak, a otvori veliki, da na cijev otiče vino. Ovo sisanje je vrlo dosadno. Ovako-va pretakala prodaje uprava „Weinlaube“ iz Klosterneuburga, a cijena mu je napram širini cijevi, onaj sa cijevi od 22 milimetra stoji 16 flor., onaj 35 milim. 23 flor., onaj od 52 milim. 30 flor. Pretakalo Gebhardova sastava stoji samo 7 flor., ali je jednostavnija i slabija, kroja i djelatnosti od ovih goreopisanih.

Slika naša 92 predložuje, da se hoće nešto rada a da pretakalo dobro radi, aradi tim bolje, čim je pad veći.

Ako se pretoču mlada vina koja leže još na taložini, onda je raditi pomnijom, da se vino ne uzmuti. Ovo pretakalo može se rabiti i kao smrek, ter se spoji sa sisaljkim. Ovako-va automatična pretakala, gradi tvornica Val. Neukomma sinovi u Vršcu. Cijena je svakome komadu 30 flor.

O zvačenju hranivâ.

Da se iz jedne hrane sve hranive čestice probave, mora se ona na sitno izmrviti, i izvačiti, naime, u ustih tako, da se dobro oslini, jer sli- na izim što sama topi i pretvara, hranive česti hrane, podupire i olako- čuje istodobno dalji probav. Neke životinje dobivaju pripremljenu hranu, ali većina životinja izvače ju sama, a neki dapače ju i prezvače. Unatoč svemu, prodje puno hrane, neizmrvljeno i neizvačeno u želudac, pa kroza- tielo neprobavljeno na polje.

Ova hraniya, teže, probaviva stali su gospodari u novije vrijeme pri- redjivati. To priredjivanje sastoji u sjeckanju, mrvljenju i mlivenju, ku- hanju, kiseljenju itd. Priredjivanje hrane blagu, jeste stvar u sebi fale- vriedna, al nevalja u stvari pretjeraviti, da se blago nerazmaže, pa onda sve guta, a ništa nezvače. Kad se priredjuje hrana, neka je ona uvijek tako priredjena, da ju blago mora zvačiti, inače oslabit će mu probavila, i pojavit će se na to toliko drugih bolesti. Gospodar, kojemu je do pri- redjivanja hrane, neka pazi:

a) Ne priugotavlja hrane premeke. U svakoj pripremljenoj hrani neka ima tvari za zvakanje, e da se tim blago zvakanju privikne, i da hrana bude dostatno oslinjena.

b) Osoliti hranu, al ni preveć ni premalo; blago radje jede, ako je bolje osoljeno. Sol draži na izglušivanje probavnih želudčnih sokova.

c) Za tovarnu i tegleću marvu nije priugotovljena hrana, ili ako se daje, davati ju je vrlo riedko i u vrlo maloj mjeri. Priugotovljena hrana je najprikladnija za muzare, i za blago u tovu.

Maslinove komine ili uljani drop.

Po otocim imade malo uljenih tiskova, većina naroda tare ulje u vreće sa nogam. U Primorju ima doduše po gdje koji tisk, ali malo, koji dobri. Ljudi se muče, da iztiskaju sve ulje, iz svojeg tiesta, al je orudje slabo, pa u dropu zaostane puno ulja. I sve ovo ulje izgori, jer se kod nas ne zna drugo upotrijebiti uljani drop već kao gorivo.

Napredni narodi, ili iztiskaju na dobrom tisku sve ulje što je bilo u tiestu, ili pak vade ulje iz maslinova dropa. Stvar biva ovako:

Odluča najprije, dali će vaditi ulje iz dropa toplom ili studenom vo- dom. Studenom vodom je jeftinije, a toplom dobije se nešto malo više ulje. Sad spoje dva badnja jedan s drugim pomoću cijevi, al se ciev ta nalazi na gornjem rubu badnjeva. U jedan badanj razdrobi se drop, pa se nanj lije vode i mieša neprestano. Voda izpira neprestano ulje, koje se pak, jer laglje od vode, diže i pliva na površinu. Kad se je dolielo toliko vode, da obilja na ciev, onda voda utiče u drugi badanj, a jer u lje pliva na vodi, i ono teče i prelazi kroza ciev. Razumjeva se da ne- valja dolievati naglo vodu, niti toliko na jedanput, da predje preko cijevi, jer onda ulje, koje pliva na površinu, ostaje u istome badnju, a neotiče kroz ciev u drugi badanj.

Uz vodu i ulje prolazu kroza ciev i kože i po koji komadić mesa maslinova, koji plivaju u drugom badnju.

Kad se je izpralo na ovaj način jedan dio dropa, onda se iz prvog badnja otoči voda, izvade komine, pa izdrobi novog dropa, te nastavi- raju kao i prije. Recimo da smo svršili ili da nam je i drugi badanj pun, što ćemo sada? Pomoću šupljače najprije pokupimo ulje. Nu kozićam nije svršeno, jer na njih ima puno ulja; kako se vadi to ulje? Na dva načina: Jedni tiskaju te koziće ili u obični uljeni tisk, ili pak u tisk za vino, ako je Mabillova ili Rauschenbacherova sastava, a drugi kuhaju ove ko- žice. Stvar biva ovako. Ugriju u kotlu vode do vrienja, u ovoj vodi me- tnu koziće, pa jih kuhaju kakove dvie ure. Tim kuhanjem odieli se od kozića dobar dio ulja, al jih valja isto kasnije tiskati. Da se izplaća ku- hatu koziće, nevjerujemo uz današnju cieniu drvâ, a izpiranjem i tiskanjem dobije se isto toliko ulja koliko kuhanjem.

Ovo ulje koje se dobije iz uljeva dropa, dobro je kao gorivo u svjećâ, i rabi se puno u tvornicâ sapuna. Grgehota je da toliko živa nov- ca izgori ili svrši na djunbar, kad mora nefali za izpiranje.

O škopljenju ženskih životinja.

U novije vrijeme zavladao je običaj škopiti ženske životinje, i to se je razsprostranilo u narod, te se izvadja nerazborito, a višekrat pogibe- životinja.

Škopljenju podvrgnute se ponajviše krave i krmice, i jedne i druge, jer da se laglje utove, a krave, da duže i obilnije doje. To škopljenje sastoji se, u vještom izrezanju jajišta. No naravski u tu svrhu valja raz- rezat kožu na lijevoj i na desnoj strani, da se jajište izreže. To je posao tako mučan i dosadan, da se hoće neopisive vještine i točnosti e da se dobro izvede, a nuz to obično životinja iz upale pogine, niti se poluči svrha zbog koje se je životinja toli mučila.

Živinar Schmidt napravio je puno pokušâ u tu svrhu, i on je izrie- čno škopljenju protivan. Može se izvjestno držati:

1. Da i najvjestiji škopilac mora da računa, da će mu najmanje 10% uškopljenica, propasti.

2. Da uškopljenice po škopljenju, jako mrsave, a da se kasnije hrane kao i druge.

3. Da se škopljenice netove laglje, i da jim meso ne bude točnije u obće, da se ne opažavaju one iste promjene, kao kod uškopljenih mušića.

4. Da 50 po sto krava, daje po škopljenju manje mlika, nego što prije škopljenja.

5. Da 30 po sto krava po škopljenju sasvim presuši.

6. Da 20 po sto krava, daje po škopljenju više mlika, al da taj vi- šak nenadoplauje trošak.

7. Da se dojnost kod škopljenica samo za malo produži.

8. Da je mlika od škopljenica gušće i mastnije, te i da osobito pri- kladno za maslarenje, i za pravljenje sira.

Uz ovako veliki rizik, a bez nikakove koristi, nepreporuča se škop- ljenje ženskih životinja.

NAŠE RIBARSTVO.

(Nastavak vidi Br. 23 „G. P.“)

Iz ovih savnavanja, koju smo osnovali na prilično točne statističke podatke sledilo bi, da u pomorskom okružju Zadra ribarstvo nazaduje, jer ta glavnica od fior. 42199 ne nosi barem za ribare ikakvog dobitka, izu- zam one 132 ladje, kojima će se što god na moru prislužiti. U splitskom okružju nasuprot 23 ladje nebi lovile, nu iz vlastitoga iskustva znamo, da tri bragoca, koja su u skrižaljki zabilježena, su fior. 2499 nesmiadu se niti računati među ribarske brodove, jer se izključivo trgovinom bave, s toga broj ladja pao bi na 20 u vriednosti od fior. 5899. — Iz ovih pak moramo odbiti negativnu svotu od 1048 fior., zbog mreža i drugih alata, dakle ukupno glavnica od samih 4851 fior. ležala je za ribarstvo utaman; budući ali da predstavlja brodice sve je prilika da je kamate nosila. Da- kle ribarstvo u Splitskom okružju nije loše, svakako bolje neg Zadarsko, premda po svotam koje se nalaze u skrižaljkam br. 20 „G. P.“ Zadarsko okružje bilo bi god 1881 utjeralo fiorinal 46028 više nego Splitsko! — I to je najbolji dokaz da kako jur rekosmo svi brojevi odnoseći se na ulo- vjene ribe, i odnosne svote u forintih nisu ni iz daleka vjerojatne, a ka- molli točne. U okružju Dubrovačkom opaza se također neka stabilnost glede brodice ribarskih, dočim mreže i ostali alati dosta dangubiše, te se obće konstatuje mali nazadak. Napokom u Meljinskom okružju ribarstvo stoji uvijek na istom stepenu. Iz ovih članaka statističnih, od sada obje- lodanjenih svak se je morao uvjeriti da stanje našeg ribarstva nesamo da neodgovara zahtjevim ekonomičkim naše pokrajine, nego dapače svake godine to gore idje, kako ćemo tečajem ove rasprave dokazati.

Pošto smo se o morskome ribarstvu prilično dugo bavili, red je da prodjemo na ribarstvo naših rieka i jezera. Nu, na tom polju nemamo nikakvih statističnih podataka, što nas veoma razalošćuje je i stvar ote- goćuje.

(Sledi).

O uzgoju gljiva (pečurka).

Gljive su lakomo jelo za svakoga, a malo jih ima dobrih, premda dadu se na vrlo jednostavan način uzgajati.

U uzgoju gljiva Francuzi su majstori, i kod njih vrlo riedko doga- dja se, da se tko otruje gljivam, jer oni jedu pitome gljive, koje sami goje, a ne skitaju se po šumah da beru svakojake gljive, koje su veći- nom otrovne.

Gljive, mogu se gojiti na otvorenu zraku, i u košobi. Glavno je da jim se priredi dobra postelja. Postelja za gljive jeste djubar. Kao najbo- lji djubar računa se, da je magareći djubar, za ovim dolazi djubar od mazaka, a jer i magarećeg i mazgina djubra ima u obće malo, rabi se isto tako dobrim uspjehom konjski djubar. Konjski djubar je tim bolji, čim je manje stelje (slame) u njem primješano. Evo kako se priredjuje postelja za gljive. Naslaže se za 1. metar i 25. centimetara djubra na stog,

pa se dobro nabije. Nakon 10 dana prebaci se i opet nabije, pa se nakon deset dana, još jednoč opetuje isti posao. Ovim je djubar pripravljen, te se može prirediti postelja. Postelje prave se obično uža žid na mjestu gdje sunce jako ne grije, i to uzazid širje n. p. 60 centimetara, a drugi kraj samo 20 ili 25 centimetara; i ovakvih postelja može se u redu jedna za drugom napraviti koliko se hoće i koliko treba. Sad je nabaviti trusja. Trusja dobrog dade se nabaviti kod svih boljih trgovaca sa sjemenjem, a i na starom djubrištu nalazi se često matica od gljiva; matica je kao pljesnivi grumen, dade se razkomaditi, pa se ti komadi sade u male rupice, koje se poredaju vodoravno. Za osam ili najdulje za 10 dana, mora da se vidi u djubru, kao neka biela mreža, koja križa i veže, ovo je jasni i pipateljni znak, da je sjetva uspjela. Sad se pospe po djubru tanki sloj zemlje, pa se tu zemlju dobro nabije. Ako se ovako često poskropi postelja sa mlakom vodom, to će naskoro izklicati gljive sa svih strana. Na jedne ovake postelje, dade se za šest mjeseci zasebice svakog drugog ili trećeg dana nabrati toliko mladih gljivica, koliko jih treba za kuću. Kad se beru mlade gljivice, valja jih brati pomnjom, naime odmah izpod glave, a nikad guliti jih, ili jih lomiti otk zemlje, jer se postupaju na takav način vrlo lako prelomi *mycel*, a onda pogine i matica dotične gljivice, te se nemože iz nje nasesti nova gljiva opet. Također preporuča se ne obrati sve gljive, već jih ostaviti nekoliko, da urastu i da sazoru; zdrile gljive puknu, pa razpu trusje i tim zasiju na novo djubar.

Kod naš uspjevaju gljive izvrstno i veoma su tečne, a ipak negoje se po ništa. Napredni narodi, izim što jih puno jedu, tjeraju s njimi trgovinu, jer ili jih prodavaju još svježije ili jih suše, pa jih šalju u trgovinu, i prodaju jih po 60 do 80 novčića kilogram. U okolici Pariza ima gospodara, koji posuše na godinu do 1000 kg. gljiva.

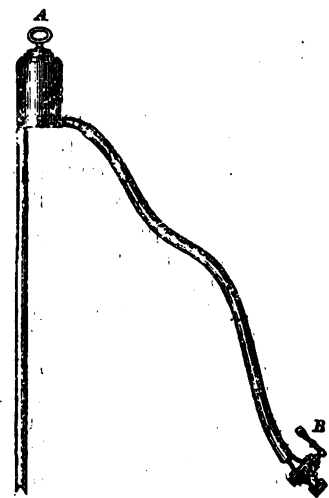
Tumačenje Slika „Gosp. Poučnika“.

Automatično pretakalo slika 93 na strani 3. Tumač ove slike čita se u članku pretakalo.

Automatično pretakalo za rada. Slika 92 na strani 2. Tumačenje ove slike čita se u članku „Pretakalo.“

Obično pretakalo slika 94 na strani 3. Tumačenje se čita u članku „Pretakalo.“

Mlin za konoplje slika 95 strana 4. Ptičice su malene, al nose gospodaru nenaplativ koristi, tamaneć na milijune zarezničke, kojima se one hrane. A dodje zima, ljuta i čica, pa te jadne ptičice neimadu dosta hrane, a studen jih bije. — Napredni gospodari, koji shvaćaju od koliko su im koristi ptice hrane jih preko zime, a izobraženi gospodari Francuske i Njemačke postavljaju jim i gnjezda za zaklonište. Jer gospodar najlaglje dolazi do sjemena od konoplja, i jer je konoplje veoma hranivo, oni davaju ptičicama konopljeva sjemena. No i konoplje je tvrde ljuske, pa ptičice puno dangube, da ju izmrve, ili progutaju cijelo zrno, koje onda teško probave. — Napredni gospodari samelju konoplje u krupicu, pa ga tako davaju. Na našoj slici 95 strana 4 vidi se takav mlin, koji stoji samo 1½ flor. Ozgor siplje se cijelo zrnje, okreće se valje pomoću ručice, pa onda pada na dašicu krupica gotova. Nijedan gospodar nebi imao zanemariti ptice, niti biti bez ovakova mlina, i to tim manje što je ciena mlina skoro nevjerovatno nizka, a što ptica svakog dana biva to manje, dočim zareznička to više.



Slika 93. Automatično pretakalo.

SVAŠTICE.

Izvrstna pomast za postole, pravi se na sljedeći način: Izkuha se u 1 litar vode 36 grama izmrvljena sapuna, uz 1½ grama škroba (colla d'amido) u brašnu, 18 grama zelene galice, 18 grama praha od šiške (šičarke, baburice); pa kad je to prokuhalo doda se 54 grama koštena brašna i 94 grama sladorače (syrup) t. j. vode, u kojoj je raztopljeno sečera što se je dalo i moglo. Ovim namazani postoli čizme ili opanke, cipele uztraju puno više i nepropustne su.

Kako da izvadiš mastnu mrlju. Koliko ti se put omrlja ili odjeća ili hartija mastnom mrljom, pa te duša boli što ti se pokvarila odjeća, a ne znaš kako da se pomožeš. Uzmi praha od stive (schiuma di mare) pa pospi i natari snjom dotičnu mrlju, nakon 24 sata izkefaj, pa nestalo mrlje.

Čim da priliepiš porculansko posudje, koje ti se slučajno razbije. — Uzmi jedan dio kozjeg sira, i 3 diela vapna što prvo pogašena, pa umjesi sve skupa u tjesto, ovim zamazi rubove polupanih komada, spoji jih skupa, izgladi, pa posao gotov. Posudje ovakovim kitom sliepljeno možeš stajljat na vatru, držat unj vodu, pa se neće razliepiti.

Kako da liečiš bugance (geloni). Kod nas na jugu, zarad naglih promjena topline, nema skoro osobe, a da nije podvržena bugancim. Kakova je ta napast i dosad, imati bugance znamo svi. — Eh, izvrstno sredstvo proti bugancim jeste pomast iz 5 djelova glycerine, 1 diela tanina. Ovom pomastu maže se svakog jutra, dotično mjesto, gdje se je buganac naveo.

Da železno posudje nepohrdja. Kupi se u liekarni malo „benzola“, uzme se nešto voska, izdrobi ga se na komadiće, pa se komadić po komadić meće u benzol i mieša. Ne meće se u benzol drugi komadić voska, dokle god se prvi neraztopi. Ovom pomastu maže se železno i ocarno orudje i posudje. Benzol na zraku izhlapi, a ostane tanka kožica od voska; kroz koju ni zrak ni vlaga nemože da prodje; pa ostane železo uzčuvano, kao novo.

Gospodarske Viesti.

Braća Morović iz Igranâ, odlučili su prirediti fina ulja, i šiljati ga u trgovinu u staklenkam pod imenom „Primorsko ulje.“ Ljetos napravili su prvi pokus na malo. Oni koji su kušali takovo ulje, uvjeravaju nas, da je izvrstno. Naprijed!

Finog ulja gradi i gosp. I. K. Fontana od Valsaline na svojem imanju Zablaće kraj Šibenika.

Kako nam se javlja iz Pokrajine, ljetos traži se za Njemačku puno friška lovorikova (*laurus nobilis*) lišća.

Na račun Namjestništva doći će i ljetos u pokrajinu taljanski klasičari za masline. I ljetos plaćat će siromašniji gospodari 20 novčića za svaku maslinu, a gospoda 60 novčića. Tko želi da mu se oklaštire masline, mora, da se prijavi do dne 15. t. m., ili kod mjestnog poljodjelskog društva, ili kod obćine.

U Požegi u Slavoniji ustrojiti će se Ratarnica. Obćina Požeška darovala je sve zemljište potrebitu o tu svrhu, i još će drugčije pripomoći taj novi zavod. Vlada odposlala je tamo prof. V. Vavru da izvede predtečne radnje. Šta se sve može kad je ljubavi i volje!

Dne 6. t. m. pao je u Šibeniku i okolici debeo snieg.

Iz meteoroloških opažanja u Šibeniku ukupna toplina studenoga iznašala je 378.97° po C., a srednja roplina dana u mjesecu 12.63° po C. — Najviša toplina bila je 20° C., a najniža 7° C. Jedrih bilo je 20 dana. Oblačnih 3 dana, a kišnih 7. Oluja bilo je 2. Za 12 dana duvao je sjever (N.); za 10 dana jug (S.), a ostalih dana il je vladala tišina, il se je mienjao vjetar nestalnim smjerom.

U „Statistischen Monatschrift“ za novembar ima jedan članak od ministarstva za poljodjelstvo o poljodjelskim učionam i poljodjelskoj pouki u Cislajtavi; u tom članku kaže se da će se na skoro ustrojiti poljodjelska učiona u Dalmaciji.

Pokušaji gosp. Aducci iz Forli sa *Bombyx Perny*, reć bi da su uspjeli vrlo dobro, te da će se gojitba te nove vrsti svilaca sve više razširiti.

U Evropi napravilo se je od god. 1881 na 1882 do 109,124,890 hektolitara pive (birra); u Austro-ugarskoj napravilo se je do 12,142,393 hektolitara.

U novije vrijeme stali su u vadjati *sirninu* (casein), kao bistrilo za vino. Sirnina vadi se iz obranog mlika, jer ako će da bude dobro čistilo nesmje imati niti kapljice masla; dapače neki vade zadnje ostatke pomoću berezine. Sirninu za bistrjenje valja iztiskati i osušiti, pa onda izmrvit i namočiti u vino, koje kanimo bistrirati.

Ministarstvo rata u Španji, kupit će u srpnju 1884, sav mak što uzgoje španjolski gospodari, a to da silan novac, koji se je trošio u inozemstvu, ostane u zemlji. Kako je znano iz maka vadi se *opium*.

Taljanska vlada dopustila je da ladje (manje od 30 bačava) mogu također krcati alkoholizirano vino; biva da mogu iz inozemstva nabavljati alkohola na alkoholiziranje vina, bez da plate carinu.

Na 30 lipnja t. g. bilo je u Italiji do 225 što štedionica, što banka i drugih novčanih zavoda, sa nominalnom glavnicom 52,379,110 tal. lira, dočim je uplaćena glavnica iznašala 48,191,457. U tim zavodim bilo je prištedjeno rečenog dana do 133,526,992 tal. lira.

Iz izkaza o poslovanju banke „Slavije“ vadimo sljedeće. Mjeseca srpnja, kolovoza i rujna 1883, sklopljeno je 21,994 novih osjeganja za glavnice od flor. 23,321.884.62, za premiju i pristojbe od flor. 482,193.26. Za štete izplaćeno je u ovom razdoblju u svih odjelih flor. 267,799.31. — Od bankinog imetka uloženo je bilo u istom razdoblju flor. 259,525.41 u česko-moravskih zalagaonica, i flor. 636,355.34 u hipotekarnih zajmova. — Samoupravna društva za osjeganje užitaka i mirovina radostno napreduju. Do 30 rujna 1883 prijavilo se je naime 717 članova; osjegurani dohodci iznašaju flor. 135,804.12, te upisani uložci već flor. 544,516.54. Mirovinska zadruga zastupnička broji 4483 članova, mirovinski fond flor. 36,668.22.

Kako se iz statističnih podataka razabire godine 1882-1883 izpečeno je u našoj državi za 73,020,734 hektolitrena stupnja alkohola, te uplaćeno u tu svrhu 8,132,279 flor.

Iz Rusije vozi se sada meso u smrznutom stanju u Englešku. Ovaj isti način za prenašanje mesa upotrebljavaju već davno Amerikanci.

Kolovoza i rujna buduće godine obdržavat će se u Amsterdamu obća međunarodna gospodarska izložba.

Od 4 na 6 travnja god. 1884 obdržavat će se u Beču četvrta izložba utovljene marve.

Potrošarina (dazio consumo) na vino u Dalmaciji iznaša za prosto vino 75 nov. svako 100 kg. *sporco*, a za fino vino, rakiju i alkohol 3 flor. svaku 100 kg.

Pitanja i odgovori „Gospodarskog Poučnika“.

A. Odgovori.

91. Izvolite javiti mi u čem sastoji američansko pretakalo, koliko po prilici zapada, i kod koga bih ga mogao nabaviti

N. A. D. u J. (Hvar).

Odgovor na ovo pitanje čita se u članku „Pretakalo“ iz današnjega broja.

92. Jel istina, da se negdje goji gorski pirinač, kojeg netreba natapati?

L. T. u P. (Knin).

Sve suvrsti pirinača dadu se svesti na dvie vrsti, na vodeni pirinač t. j. takovi, koji hoće da bude natopljen, i gorski pirinač, t. j. takovi, kojemu nebi trebalo vode. Ove vrsti prenešene su skupa u Evropu, i u mnogih gorskih predjelih računali su gospodari da će gorskim pirinačem unaprediti svoje gospodarstvo. Ali su se svudi nade izjalovile, jer gorski pirinač nije uspio. Tražilo se je uzrok tome, i opazilo se je, da je i on močvarna bilina, koja hoće vode. — Tamo u Cochinehini gdje je ovakav pirinač na kući, istina je uspijeva bez da se natapa, al od svibnja do listopada t. j. onih mjeseci kad se goji, padaju u tih predjelih česte i obilne kiše, koje nadomjestaju vodu, koju bi se natopljanjem bilini dalo. Nema dakle pirinača, koji uspijeva bez da ga treba natapati. U Italiji od ovog gorskog pirinača uzgojili su ranu vrst golobrika pirinača, koju zovu *mutico*, uspijeva vrlo dobro i rano. Pokušaji sa pirinačem u Hrvatskoj, izpali su prije nekoliko godina dobro, al vrst nije bila dosta biela, bilo je puno pljevi, i sjeme malo klicavo. Kraj Monfalcone i Cervinjano goji se dosta *mutico* pirinača, al bi dobrim uspjehom, samo što degenerira, pa moraju svake godine zamijeniti sjeme. — Ako možete natapati, gojite *mutico*, nu znajte, da se izim vode hoće topline, i to najmanje 2800 stupnjeva srednje dnevne topline. Klica pri + 12°, cvate pri + 22°, a zdrije pri + 19°.

93. Koje dugovječne panjačice uspijevaju najbolje kod nas, i kako se goje?

F. H. u P. (Istra).

Ima toga puno, netko ljubi jednu netko drugu, mi ćemo vam navesti one, koje iskustvom poznamo i koje uspijevaju dobro, a da jim netreba velike njege.

1. *Divlja loza* (*Ampelopsis quinquefolia* ili *Vitis hederacea*). Uspijeva svudi i raste vrlo brzo. Razplodjuje se sjemenom, ključicama i korenjacim. Imade hvatice kojima se učvršćuje na zidove i drveća. Lista obilno, lišće je tamno zeleno, a jeseni porumeni, pa onda otpadne. — Osobito je prikladna za zastiranje golih zidova, odrnâ, taraba; uz malo pomnje dade se uzgojiti u vience. Ako se penje visoko, onda valja svako malo učvrstiti deblje grane o čavao ili drvo jer se jakim vjetrom mogu potrgati hvatice, pa se loza svali doli. Rabi se i kao zapas za zemlju, al se takovom slučaju hoće više njege.

2. *Passiflora cerulea*. Uspijeva svudi vrlo dobro isto kao i divlja loza, razplodjuje se ponajviše šibicam. Ima vitice kojima se hvata o drveće, a znade se oko drveća zavijati. Raste sporije, i nije stvarih sjenasta.

3. *Aristolocchia Siphon*. Ovija se oko drveća, raste brzo i ljubi vlagu, a uspijeva u svakome položaju. Razplodjuje se šibicam. Velika je pravilna lišća, koje pravi gustu sjenu. Cvate obilno srpnja i kolovoza sa tamnim cviećem. Ljubi gnjojnu zemlju, inače neuspijeva.

4. *Aristolocchia sempervirens*. Ovo je jedna od najliepših penjačica; zimzelena je, trokutasta lišća poput kupine, vije se i penje po drveću i po loncu, cvate neprestano lulastim cvietom, a skoro je vavjek posuta malim tikvicam, koje su plod njezin. Raste brzo, ljubi sunčan položaj i gnjojnu zemlju. Razplodjuje se šibicam.

5. *Atragene alpina* i *atragene americana*. Raste vrlo brzo a tjera jako bujno. Osobito je prikladna za zastiranje kamenja, stupova itd. Cvate od svibnja modrim cvietom; tanke mladice valja neprestano redati i privezivati.

6. *Bršljan* (*Hedera helix*). Tko ga nepozna kod nas! Raste vrlo sporo, ljubi sjenast položaj, a gnjojnu zemlju, razplodjuje se mladice i sjemenjem. Ima hvatice, kojima se slipe o zid ili drvo po kojem se penje.

7. *Clematis vitricella*. Za godinu dana protjera mladice od 2-3 metra, uspijeva svudi, ako je zemlja gnjojna, i ako ima dosta vlage. — Zapasava najradje stupove i reda se u vience. Srpnja i kolovoza cvate obilno modrim cvietom.

8. *Glycine chinensis*. Zastire zidove, ima hvatice isto kao bršljan, te sama penje. Raste sporo. Najbolje uspijeva u zapadnu položaju, al hoće zemlju gnjojnu i vlažnu. Razplodjuje se mladice. Još imade *Lonicera caprifolium*, *Evrenacarpus scaber*, *Lophospermum scandens*, *Lycium europaeum* i toliko drugih, nu sve ove niježnije su naravi, a nisu kod nas još prokušane, kao gornje.

94. Molim, poučiti me, ako smjem na šumskoj krčevini zasijati crvenu djetelinu. Zemlja i podneblje prijaju joj! Ljetos na istoj krčevini uspjela je zob izvrstno?

M. B. u J. (Banjaluka).

Da se točno uzmogne odgovoriti na vaše pitanje trebalo bi točno znati najpre kakove je naravi zemljište, i to kakova je zdravica, a kakova je mekota; zatim dali je na zemlji bila četinjasta šuma ili listnjača; a napokon, čim ćete zasijati djetelinu. — Crvena djetelina hoće duboku zemlju, uspijeva najbolje na ilovača, koje imadu u sebi vapna. Ako zemljište nije dosta izrovano, ili ako je plitke mekote uz tvrdu neplodnu zdravicu, onda vam na takovoj zemlji neuspje djetelina. Mora također i površina biti izravnana, jer inače u uvalinam što od sniega, što od vlage izgnjati će djetelični usjev. Kako rekomo valja znati, dali je bila bjelogorica ili crnogorica šuma, a to jer bjelogorici otpada godimice lišće, i trune na zemlji u crnicu; ovakova crnica pomjesana sa zemljom bogatiju na pepeliku i na fosforne soli. Crnogorici otpada sporije i pomanje

lišće, a jer je smolaste naravi gnjije vrlo teško. — Iz ovakova lišća i u najstarijoj šumi nevidiš crnice. Po bjelogorici (lištnjačam) uspijeva s toga gospodarsko bilje bolje nego po crnogorici (četinjačam). Obično je, da se u drugoj godini na krčevini sije raž, a u raži došla bi zasijana djetelina; nevalja, jer raz uzraste visoko, pa duši preveć djetelinu, a opet je djetelina čestoput uzrokom da raž polegne, onda zlo raži, al još gore djetelini, jer propadne. Ako je daklen zemlja prikladna za sijanje djeteline, onda će vam crvena djetelina uspjeti na krčevini, al ju da bolje uspije morate zasijati ili samu ili sa jednom jarinom n. p. sa jarim ječmom ili jarom pšenicom.

B. Nova pitanja.

95. Molim gdje bi se mogla nać knjižica, o navrćanju voćaka i uz koju cieniu?

D. B. u N. (Neretva).

Najbolja knjižica u kojoj se obširno tumači navrćanje voćaka, jeste „Voćarstvo“ od A. Trumera sa 21 slikom. Ciena je knjizi 50 novčića, a nabavlja se u Sveučilistnoj knjižari Franje Župana u Zagrebu.

96. Kaže se, da nije zdravo hraniti životinje prozeblom hranom; molim zašto?

K. T. u K. (Sriem).

97. Koji je najjednostavniji način, da koščine, koje ostaju u kuhinji pretvorim u koščani đubur? Trebali zato osobitih strojeva? Koliko mi tog đubura treba da uzdržim u snazi pšenično zemljište

P. S. u S. (Cetina).

98. Imali u kojoj našoj knjizi, koješta u kratko, kako se goji sesam (*sesamum orientale*) i kako se pravi ulje sesamovo?

B. V. u P. (Istra).

99. Imam da presadim jedan petnaestogodišnji orah; kaho da to izvedem? Kad je tome zeman?

C. F. u R. (Boka).

100. Kad su mi guskice od treće pa na 6 nedjelju, oteku, slabe su, a kao da su nalivene vodom. Jedu vas dan, a jela jim se nevidi. Kakova je to bolest? Kako se lieči?

E. U. u B. (Sarajevo).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

SA TRGA

Vino. Trgovina vinom teče sveudilj, al reć bi, da su samo nekoja mjestija izabrana. Premda se dakle (u obće uzeto) vina prodaje, to mu je ipak u zadnje vrieme ciena nešto malo pala. U Splitu je 9 i 10 f. barilo. — Na Šolti 8 i 9. — U Šibeniku 7-25 do 8 f. — Vodicam 6 f. — Tiesnu 5-75 i 6-25 f. — Zatonu 6 do 7 f. — Hvaru 6½ — Brusju i Grablju 5½ do 5-75 f. — Starigradu, Dolu 7-8 f. — Kaštelam donjim 8 f. i 8½ — u gornjim 9 do 9½ f. — Bolu 8-9 f. barilo. Buhač 30 do 40 f. M. C. — Smokve po 8 do 24 f. M. C. Bajame 93 do 106 f. M. C. Rogači 5 do 6½ f. M. C. Vuna 52 do 70 f. M. C. Ulje 22 do 23 f. barilo. Kože janjeće 50 do 55 f. 100 kom.; a govedje 78 do 104 f. 100 kom. Sardele 13 do 14½ f. barilo. Ruj 5½ do 6½ f. M. C. Lovorikovo lišće 10 do 11 f. M. C. u zelenom stanju. Katram po 12 do 17 f. M. C. Striš 25 do 72 f. M. C. — Pšenica 9½ do 10½ f. M. C. Ječam 7 do 8 f. M. C. Kukuruz po 7 do 7½ f. M. C. Zob 6½ do 8 f. M. C. Jaja 0-75 do 1-80 f. M. C. Perad je u obće posve cine.

Otvoreni dopisi „Gospodarskog Poučnika“

Smirili su predbrojbju do konca godine 1883.

Č. g. Mladinov D. - Igrâne - Kijević N. - D. Tuzla - Klaić dr. M. - Zadar - Lorini P. - Sale - Mlikota A. - Stari - Silvestrić M. - Olib - Dragoni S. - Imotski - Popović T. K. - Ercegnovi - Benzio A. - Barbato - Občina - Imotski - Občina - Novigrad - Bosnić Z. - Pupnata - Bojanić J. - Dračevica - Beović J. - Supetar - Božić M. - Osojnik - Tommaseo L. - Split - Miošić F. - Brist - Kranjec V. - Voloska.

— Gosp. Bebić D. - Novasela — Neda se nit jedno od navedenih drveća oplemeniti. Gosp. V. - Dubrovnik — Gosp. Bracomot je izvadio iz ulja jednu tekuću tvar nalik Elaini i to za 72 po sto, i jednu tvrdu tvar nalik Stearini za 28 po sto. Po Gay-Lussac i Thénard-u, kemičke sastojine ulja jesu sljedeće: Ugljika 77-21 dio, kisika 9-43 diela, a vodika 13-36 djelova.

— Gosp. S. - Krk — Onakav mlin uz dotičnu Hakadayevu vjetrenjaču, sve gotovo, stajalo bi do 1500 flor. Halladayeva vjetrenjača ima patent, te kad bi se i našo kod nas tko bi ju znao napraviti, nesmjede sbog patente, koja pridržaje pravo izumitelju.

Errata-Corrige.

U broju 22 u članku „Koliko i kakvo sjeme trebaju naše oranice“ u 19 redu odzgod mjesto: 400 centimetara citaj 25 centimetara. U broju 23 u uvodnome članku u 22 redu ozgod mjesto: uzrok citaj obrok. U 7.oj Gosp. viesti mjesto: slavonske citaj slavonske. U odgovoru na pitanje 89 mjesto: Tiketia citaj Tiletia, i mjesto: Kuhn citaj Kühn. U odgovore na pitanje 90 mjesto: tatina citaj tetiva.

Na koncu smo godine; molimo, da uredi račune tko ima, da jih uredi. Svaki obzir do njere. — Troškovi su veliki.

